

4 OCTOBRE 2023 - N° 1039

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Boutique en ligne de la Ferme : complétez vos paniers, c'est livré !

Ouverture mensuelle de la boutique en ligne de la Ferme

Chaque début de mois, nous proposons à nos adhérent(e)s qui reçoivent leurs paniers sur un point de dépôt autre que Marcoussis, et qui n'ont donc pas accès à la boutique de la Ferme, de **compléter leurs paniers** de légumes.

La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 4 octobre et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 9 octobre**.

Livraison de votre commande **mercredi 11 ou jeudi 12 octobre** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier de légumes mais dans un **sac ou carton nominatif** à part.

En plus de notre production, nous vous proposons une sélection de **fruits et légumes Bio de saison** (fournisseur L'rBio), du **miel** (non certifié Bio), nos **conserves artisanales Bio** produites à la Ferme des Potagers de Marcoussis mais aussi les **oeufs extra-frais** (non certifiés Bio) des P'tites Cocottes d'Edith, des poules élevées en plein air à Chauffour-les-Etrechy, et le **pain complet ou pain multigraine Bio** du Fournil de Villiers-le-Bâcle.



Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur le **logiciel CocagneBio** (que vous utilisez déjà pour annuler vos paniers, consulter vos factures, etc.) et cliquez sur **"Passer une commande"**.

Le montant de votre commande sera prélevée en fin de mois en même temps que le prélèvement des paniers.



Nos rendez vous de la semaine

Retrouvez-nous à la **Ferme pédagogique du Bel-Air**, 19 route de Gif à Villiers-le-Bâcle (où nous avons un point de dépôt de nos paniers de légumes), ce **samedi 7 octobre de 10 h à 14 h** pour un Marché producteurs locaux. Au programme : produits et artisanat locaux, concert, ateliers (fabrication de jus de pommes, soins aux animaux...) et restauration sur place.



Et dans le cadre de la semaine du Goût, la **ville de Palaiseau** organise son **Village du Goût** !

Nous y aurons également un stand, retrouvez-nous ce **samedi 7 octobre de 10 h à 20 h** : Place des Causeuses dans le Quartier Camille Claudel.

Au programme de cette journée palaisienne : artisans et producteurs locaux, produits fins et gourmands, dégustations et animations, foodtrucks... Parlez-en autour de vous !

A noter dans vos agendas

Détail de la journée dans la prochaine Feuille de Chou mais **bloquez déjà la date** dans votre agenda : **nous avons hâte de vous retrouver** lors de cette JPO et venez avec vos amis, voisins, etc. !

La Ferme des Potagers de Marcoussis

JOURNÉE PORTES OUVERTES

SAMEDI 14 OCTOBRE 2023

9 h30 - 17 h
Chemin du Regard

BOUTIQUE OUVERTE EN CONTINU

RANDONNÉES PÉDESTRES À LA DÉCOUVERTE DE NOS PARCELLES

VISITES DE NOTRE CONSERVERIE ARTISANALE

Programme complet de la journée : www.lespotagersdemarcoussis.org

La recette de la semaine

CHAKCHOUKA AUX COURGETTES

Rincez **2 courgettes**, ôtez les extrémités et coupez-les en petits dés. Rincez et coupez **2 tomates** et **1 gros poivron** ou **2 petits** (ajoutez **1 piment** si vous en avez) en petits dés.

Faites chauffer **2 càs d'huile d'olive** dans une poêle et faites revenir **1 échalote** et **1 gousse d'ail** hachés puis ajoutez les dés de poivrons avec **1 càc de paprika**.

Une fois dorés, ajoutez les dés de courgettes et de tomates, salez, poivrez, mélangez bien.

Faites cuire à feu très doux durant 20 min en remuant régulièrement.

Pour finir, casser **4 œufs** sur les légumes et laissez cuire encore 2 à 3 min. Servez immédiatement.

Composition des paniers

Grand Panier : 800 g de courgettes, 500 g d'aubergines, 4 poivrons, 1 fenouil, 3 piments, 1 kg de tomates, 500 g de tomates cerise, 1 salade

Petit Panier : 800 g de courgettes, 500 g d'oignons, 3 poivrons, 400 g de tomates cerise



Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

