

27 MARS 2024 - N° 1060

# 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

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 fruits et légumes.

Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, il suffit de vous rendre sur **votre espace adhérents du logiciel CocagneBio** et à cliquer sur **“passer une commande”**.

Nous vous proposons une sélection de **fruits et légumes bio de saison** (de notre production ou de L'îBio), du **miel** (local mais non certifié bio), les **oeufs extra-frais** des P'tites cocottes d'Edith (locaux mais

non certifiés bio), du **pain complet ou multigraine bio** du fournil de Villiers-le-Bacle mais aussi nos **conserves artisanales bio** produites dans notre conserverie à la Ferme des Potagers de Marcoussis : soupes ou veloutés, compotes, tartinades, jus de pomme ou de tomate, confitures de fraises ou d'abricots, ratatouille, pesto, coulis et sauce tomate...



Vous aurez également la possibilité de commander **nos pleurotes ou nos shiitakés bio !**



La boutique en ligne est ouverte **à partir de ce mercredi 27 mars** et vous avez la **possibilité de commander jusqu'au lundi 1er avril**.

**Livraison** de votre commande **mercredi 3 ou jeudi 4 avril** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

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

## La recette de la semaine

### CURRY DE BLETTES & POIREAU

Rincez et coupez la **botte de blette** en morceaux et **1 poireau** (ou 2 petits) en fines lamelles.

Mettez dans une poêle **2 càs d'huile d'olive**, **1 càs de curry**, **1 cm de gingembre frais** haché ou 1 càc de gingembre en poudre (facultatif) avec **1 gousse d'ail** hachée. Laissez chauffer 1 min.

Ajoutez les morceaux de poireau dans la poêle, laissez revenir pendant 5 min à feu vif en remuant régulièrement puis ajoutez les blettes et laissez cuire pendant 5 min sur feu doux.

Ajoutez **25 cl de lait de coco**, salez, poivrez et laissez cuire encore pendant 10 min à feu moyen.

Servez bien chaud avec de la semoule, du riz, etc.

### Composition des paniers

**Grand Panier** : 500 g de poireaux, 500 g de carottes\*, 400 g d'oignons, 1 botte de radis roses, 1 botte de rhubarbe, 1 salade, 1 botte de ciboulette

**Petit Panier** : 1 kg de carottes\*, 500 g de céleri rave\*, 500 g de poireaux, 1 botte de blette

*\*ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis*

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

## A NOTER DANS VOS AGENDAS



### VACANCES SCOLAIRES DE PRINTEMPS

Les prochaines vacances scolaires auront lieu en **semaine 15 et 16** (du 6 au 20 avril 2024) - si vous souhaitez vous absenter **pendant cette période OU à toute autre période** vous pouvez annuler jusqu'à 5 paniers par année civile.

Pour annuler un panier (les modifications doivent se faire au plus tard le **MARDI AVANT MIDI** de la semaine concernée), il faut vous rendre sur votre espace Adhérent du logiciel CocagneBio :

<https://marcoussis.cocagnebio.fr/>

Votre **identifiant** est **vos adresse mail**.

Votre **mot de passe** est **vos nom de famille tout en MAJUSCULE** - si vous avez un nom composé, seule la première partie du nom a été saisie.



### ASSEMBLEE GENERALE DE LA FERME

Elle aura lieu à la Ferme le **SAMEDI 27 AVRIL à 10 h** : plus d'info. dans la prochaine Feuille de Chou.



### SUSPENSION ANNUELLE DES LIVRAISON DES PANIERS

Les paniers ne seront pas livrés en **semaine 17, 18, 19 et 52** : plus d'info. dans la Feuille de Chou à venir.



Cofinancé par l'Union européenne