



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 offrons la possibilité 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, d'effectuer une commande complémentaire.

Nous vous proposons une sélection de fruits et légumes de saison bio (fournisseur L'rBio), du miel (local mais non certifié bio), du pain complet ou multigraine bio du Fournil de Villiers-le-Bâcle, les oeufs extra-frais des P'tites cocottes d'Edith à Chauffour-les-Etrechy (locaux mais non certifiés bio) mais aussi nos conserves artisanales bio produites dans notre conserverie à la Ferme des Potagers de Marcoussis : pesto, veloutés, compotes, tartinades, jus de fruits... Et





notre nouveauté, les SIROPS DE FRUITS! 5 saveurs à découvrir :

- · Concombre & Verveine,
- Fleurs d'hibiscus & Menthe.
- Framboise,
- Gingembre & Menthe,
- Romarin



Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhérent du logiciel CocagneBio et cliquez sur "passer une commande".

La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 29 mai et vous avez la possibilité de commander jusqu'au lundi 3 juin.





Livraison de votre commande mercredi jeudi 6 juin sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier MAIS dans un sac ou carton <u>nominatif</u> à part.



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

A NOTER DANS VOS AGENDAS

Parce que c'est au printemps que la biodiversité se réveille et se pare de ses plus beaux atouts, l'agglo, en partenariat avec les villes et ses nombreux partenaires associatifs, invite les habitants à célébrer sa richesse du 22 avril au 30 juin. A cette occasion, la Ferme vous propose une BALADE NATURE le SAMEDI 8 JUIN à 10 h.



LA RECETTE DE LA SEMAINE

TARTE AUX NAVETS, FROMAGE DE CHÈVRE & MIEL

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6)

Pelez 500 g de navets puis coupez-les en tranches fines. Précuisez les navets dans une casserole d'eau salée pendant 10 min puis bien les égoutter.

Dans un moule à tarte, déposez 1 pâte feuilletée puis la cuire à blanc pendant 5 min. Pendant ce temps, faites revenir les navets dans une poêle avec du beurre pendant quelques min. Salez, poivrez et ajouter 1 càs de miel. Réservez. Sortez la pâte feuilletée du four et émiettez 120 g de fromage de chèvre (buche ou crottin) sur la pâte. Recouvrez le fromage avec les navets et mettre au four pour 30 min.

COMPOSITION DES PANIERS

Grand Panier: 1 kg de courgettes, 500 g de navets, 1 botte de betteraves, 1 botte d'oignons, 1 botte de blette, 1 botte de radis roses, 1 botte de ciboulette

Petit Panier: 1 botte de betteraves, 500 g de courgettes, 1 botte d'oignons, 1 botte de radis roses ou 500g de navets

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

