



25 mars 2026 - n° 1136

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

La famille des tartinades s'agrandit



Vous connaissez déjà nos tartinades **Aubergine Tomate**, **Carotte gingembre**, **Tomate oignon**, **Légumes d'été**, **Betterave gingembre** ? Des saveurs colorées, végétales et un peu épicées !

Ou encore notre **Houmous de courgette** ?

👀 Nous sommes très heureux de vous présenter la petite nouvelle : notre **tartinade de Pleurotes** réalisée avec nos champignons bio, locaux et solidaires !



🌻 Le printemps est enfin là ! Les journées rallongent et le soleil est de la partie : on commence à repenser aux apéros.

Nos tartinades se prêtent à tous les moments conviviaux mais aussi au déjeuner ou dîner "sur le pouce" quand on a pas le temps ou l'envie de cuisiner : à tartiner sur une belle tranche de pain, on ajoute par-dessus des morceaux de fromage et/ou tranches de jambon de pays, par exemple, et on sert accompagnée d'une salade, et hop, c'est prêt !

📍 La **Tartinade de Pleurotes** est disponible dès cette semaine dans notre **boutique à la Ferme** mais aussi sur la **boutique en ligne**.

🍴 **Dégustation** de Tartinade de Pleurotes à la boutique de la Ferme ce **vendredi de 14 h à 18 h et samedi de 10 h à 12 h30**.

📣 La **champignonnière a repris son activité** et quelques pleurotes sont déjà disponibles à la boutique de la Ferme !

Ouverture mensuelle de la boutique en ligne

Commandez, c'est livré !

Comme 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 leur panier hebdomadaire**.

La boutique en ligne est ouverte à partir de ce mercredi 25 mars et vous avez la possibilité de **commander jusqu'au lundi 30 mars**.

Livraison de votre commande **mercredi 1er et jeudi 2 avril** sur votre point de dépôt habituel en même temps que votre panier mais dans un **sac ou carton nominatif à part**.

🍄 NOUVEAUTE : la **tartinade de Pleurotes** produite dans notre conserverie artisanale avec nos champignons bio.

🍏 Sélection de **fruits et légumes** bio, produits en Ile-de-France et France, et bien sûr de saison !

🍪 Epicerie sucrée et salée : miels, oeufs extra frais, pains, légumineuses, huiles, vinaigres, chips, etc. Et bien sûr NOS conserves bio artisanales produites à la Ferme des Potagers de Marcoussis «**La Cuisine des Potagers**» : pesto basilic & noisette, soupes, veloutés, ratatouille, compotes, jus et sirops de fruits, gaspacho, tartinades de légumes, confitures, etc.

🍷 Vins bio et solidaires de Vigne de Cocagne, Bières artisanales OX et boisson d'Artisans du Monde.



Pour consulter les produits proposés et/ou passer commande, rendez-vous sur votre espace Adhèrent (*votre identifiant est votre adresse mail et votre mot de passe est votre nom de famille TOUT en majuscule*) du logiciel CocagneBio et cliquez sur **"Passer une commande"**.



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

Pour toute question, contactez Laure au 01 64 49 52 80 ou l.gibou@pdm91.fr

La recette de la semaine

Soupe de Poireaux & Radis

Retirez les feuilles vertes des **800 g de poireaux**, émincez-les et rincez-les. Épluchez, rincez et coupez en rondelles **1 belle pomme de terre**. Épluchez, rincez et taillez **1 gros radis**.

Mettez tous les légumes dans une casserole, recouvrez avec 1 litre d'eau et ajoutez **1 cube de bouillon de légumes bio**. Portez à ébullition puis laissez cuire, à couvert, à feu doux pendant 20 à 25 minutes.

Lorsque les morceaux de pommes et radis sont tendres, vous pouvez mixer la soupe pour obtenir la texture de votre choix (avec ou sans morceaux). Ajoutez **2 càs de crème fraîche ou 2 càs de purée d'amandes**, mélangez bien et servez chaud.

Composition des paniers

Grand Panier : 1 kg de pommes de terre (toute consommation)*, 750 g de pommes*, 1 kg d'oignons, 800 g de poireaux, 1 botte de radis roses, 1 botte de ciboulette

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre (toute consommation)*, 800 g de poireaux, 1 ou 2 radis d'hiver (environ 300 g)

**Ces légumes et fruits proviennent de partenaires maraichers Bio*

Horaires d'ouverture de la boutique :

mercredi et jeudi de 10 h à 18 h

vendredi de 10 h à 19 h

samedi de 9h30 à 13h

Retrait des paniers à la Ferme :

vendredi de 12h à 19h

samedi 10h à 12h30



Cofinancé par
l'Union européenne

LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS

Chemin du Regard, 91460 MARCOUSSIS - Tél. : 01.64.49.52.80

Directeur de la publication : Denis DUCHEMIN - Rédactrice : Laure GIBOU

Courriel : l.gibou@pdm91.fr - site : www.lespotagersdemarcoussis.org

[Facebook](#) - [Insta](#)

Cet email a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

