



13 mai 2026 - n° 1148

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Assemblée Générale Ordinaire de la Ferme

SAMEDI 30 MAI 2026 à 10 H

Les administrateurs.trices et toute l'équipe de la Ferme sont heureux de vous convier à notre Assemblée Générale, un moment **très important dans la vie de notre association** car c'est l'occasion de nous rencontrer !



L'assemblée générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du conseil d'administration d'**échanger** avec les adhérent(e)s autour des activités réalisées au cours de l'année passée, de **présenter** les projets de l'année en cours et de **valider** la partie financière. L'ordre du jour portera sur la présentation du **rapport moral**, du **rapport d'activité** et du **rapport financier**. Les comptes annuels et ces rapports seront soumis à l'approbation des adhérent(e)s.



En cas d'empêchement, vous pouvez vous faire représenter par un autre membre-adhérent(e) de l'association muni d'un **pouvoir** : il vous suffira de remplir et de signer le **coupon** figurant sur le courrier de **convocation** qui vous a été adressé par mail (en laissant éventuellement en blanc le nom de la personne désignée) et de nous le retourner par mail à L.gibou@pdm91.fr ou par voie postale : Ferme des Potagers de Marcoussis - Chemin du Regard 91460 Marcoussis.

Cette Assemblée Générale sera suivie d'une **présentation de l'installation de nos panneaux solaires** (*mais on ne vous en dit pas plus ;)* et d'un **apéritif**.

Réservez dès à présent votre samedi 30 mai !

Reprise des livraisons des paniers de la Ferme

Ces 2 semaines de césure ont permis à nos salariés en insertion et à leurs encadrants de lancer la production de printemps et d'été.

Pour rappel, les livraisons reprennent cette semaine : **tous les paniers sont livrés ce MERCREDI 13 MAI** (à l'exception de **Bures, livré vendredi matin**) et nous vous invitons à les récupérer le jour même (*jeudi 14 mai étant férié, votre point de dépôt peut également être fermé*).

A Marcoussis, les paniers seront à récupérer vendredi 15 ou samedi 16 mai aux horaires habituels.



La recette de la semaine

Navets & Blettes pochés grillés

Portez **400 ml de bouillon de légumes Bio** à ébullition.

Lavez, épluchez et coupez **300 g de navets** en quartiers puis pochez-les dans le bouillon de légumes frémissant. Egouttez-les.

Séparez les cotes des feuilles d'**1 botte de blettes**, rincez et coupez-les (*gardez les feuilles des blettes que vous mettrez dans une soupe ou à faire en tarte*) puis faites-les cuire à feu doux, dans une poêle avec un filet d'**huile d'olive** et un peu de **beurre**. Une fois cuites, égouttez-les.

Dans la poêle, remettez les blettes et les navets, mélangez-les avec un peu d'huile d'olive et faites griller.

👉 Vous pouvez déguster ce plat chaud en accompagnement d'une viande ou d'un poisson mais aussi en version froide : dans ce cas, préparez l'assaisonnement de votre choix (vinaigrette classique ou yaourt nature/jus de citron et assaisonnez selon votre goût).

Composition des paniers

Grand Panier : 1 compote pomme vanille de notre conserverie artisanale, 1 kg d'oignons*, 500 g de navets, 1 botte de blettes, 2 salades, 350 g de champignons shiitakés

Petit Panier : 1 compote pomme vanille de notre conserverie artisanale, 300 g de navets, 1 botte de blette, 1 salade

**Ces légumes proviennent d'un maraicher partenaire 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](#)

