

# La Feuille de Chou



## Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, les paniers de fruits comportent uniquement des abricots, rois du printemps.

En tant que Majesté, ils ont su tirer la couverture à eux. Ils sont excessivement chers... gros, beaux, et délicieux.

Formation des salariés pour les marchés Saveurs du Terroir :



Shirley, Véronique, Elvis et Félix très attentifs à la formation dispensée par Véronique.



Shirley s'entraîne à rendre la monnaie



Elvis et Félix apprennent à peser

De nouvelles compétences pour ces 4 salariés, qui vous accueilleront sur les marchés du vendredi dès cet après-midi.

## Votre panier

*Pour un grand panier*

0.200	kg	ail nouveau
2	pièces	chou pointu
2.000	kg	courgettes
2	pièces	salades
0.300	kg	haricots plats
1	botte	persil
1.500	kg	pommes de terre (déclassées)

*Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.*

Fruits : Abricots

## La Recette de la semaine

### Chou pointu au wok

Ingrédients pour 2 personnes :

1 chou pointu, 1 courgette, 3 carottes, 1 oignon nouveau + le vert de la botte, 3 cuillères à soupe de sauce sukiyaki (ou de sauce soja), 500 g viande hachée (mélange porc et bœuf), épices 5 parfums, 1 cm de gingembre frais, coriandre fraîche, 250 g de nouilles chinoises.

Verser un mince filet d'huile d'olive dans le wok, chauffer et faire revenir la viande.

Eplucher les carottes, les émincer en tagliatelles et les ajouter à la viande.

Laver le chou, puis l'émincer finement, ajouter dans le wok et mélanger le tout.

Laver les courgettes et les émincer en tagliatelles. Ajouter au wok et bien mélanger.

Emincer l'oignon, laver tout le vert de la botte et le ciseler, ajouter au wok.

Ajouter la sauce sukiyaki, les épices 5 parfums et le gingembre finement râpé, mélanger.

Démêler les nouilles chinoises dans de l'eau chaude puis les égoutter.

Ajouter les nouilles dans le wok et bien mélanger.

Parsemer de coriandre et servir de suite.



## Prévisions légumes

Courgettes  
Salade  
Ail nouveau



Visite de Monsieur CUGNET de l'entreprise SARRASOLA/OMEXOM (groupe VINCI) :



### Le coin de la chargée d'insertion

Le temps du confinement est derrière nous, nous voici au temps de l'après et des (nombreuses) mesures à appliquer pour les entretiens et les réunions d'une part, et le temps de pause, l'entretien des sanitaires, la préparation des légumes d'autre part. Ce qui nous amène logiquement à évoquer le fameux port du masque... Pas toujours évident, je l'avoue, mais finalement on s'y habitue, même pour les entretiens.

Par ailleurs, concernant l'insertion professionnelle, les choses recommencent à bouger également, petit à petit. Les organismes de formation pour la plupart ont rouvert leur porte. Ainsi 5 salariés, Haider, Suliman, Kudret, Yohanes et Moussa ont démarré, mardi dernier, une formation en Français Langue Etrangère de 70 heures, à raison de 6 heures hebdomadaires, jusqu'à mi-juillet.

Pour finir sur une bonne nouvelle, Nicolas, qui a démarré tout récemment à Terre Solidaire le 4 juin, a trouvé un autre emploi en Espace Verts sur Albertville, depuis 2 semaines. Cela le rapproche de son domicile. Bravo à lui, et nous lui souhaitons une bonne continuation.

Floriane, chargée d'insertion.



Auvergne - Rhône-Alpes

