

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,



Pourquoi une telle photo ?
Elle est jolie. Tout simplement.
Aurais-je perdu la tête ?

Ne vous inquiétez pas, l'explication arrive.



La semaine prochaine, vendredi 14 mai, il n'y a pas de distribution de paniers. La feuille de chou ne sera donc pas éditée.

Pourtant, nous avons une information importante à délivrer. Voici arriver l'heure de parler de vélo... d'où la photo.

Essayons d'être simple. Le vélo sera un moyen, mais pas le seul... on peut aussi tenter la trottinette. Néanmoins, cela risque de ne pas être pratique.

Pratique ? Mais pour quoi ?

Venons au fait.

A partir du 17 mai, les travaux s'intensifient à Terre Solidaire.

Vous avez remarqué que la salle des paniers est surélevée. Intrigant sans aucun doute. Il y a pourtant une explication. Entre le niveau de la route et la zone de lavage, il existe un dénivelé. L'architecte en charge des travaux a prévu un remblaiement. Il doit avoir lieu entre le 17 mai et le 14 juin.

Durant cette période, il va y avoir des engins, des camions, et de la terre, beaucoup de terre.

Votre panier

Pour un panier

0.850	kg	navets nouveaux
1	botte	betteraves primeurs
2	bottes	radis
1	pièce	salade
0.200	kg	mesclun
1	botte	persil

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : Oranges et pommes

Recette de la semaine

Pâtes aux fanes de betteraves et coulis de tomate

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de Pipe ou Penne rigate, les fanes d'une botte de betteraves, 2 gousses d'ail, du coulis de tomates, quelques feuilles de persil, 2 càs d'huile d'olive, du parmesan.

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, égouttez.

Pelez et émincez finement les gousses d'ail. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, faites-y revenir les fanes de betteraves coupées en très petits tronçons pendant 3 min, puis l'ail émincé pendant 2 min sur feu doux.

Ajoutez les pâtes, remuez quelques instants sur feu très doux afin de bien imprégner les pâtes de la sauce à l'ail et fanes de betteraves.

Ajoutez le coulis de tomate, mélangez.

Servez les pâtes bien chaudes, saupoudrées de feuilles de persil ciselées et de parmesan râpé.



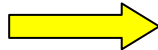
Prévision légumes
PAS DE PANIERS Semaine 19



Alors, pour éviter , voici l'organisation que nous vous proposons :

1/ L'entrée sera condamnée (barrière jaune baissée).

2/ Vous pourrez vous garer sur le parking à l'extérieur.



3/ Vous pouvez rejoindre la salle des paniers en passant par le parc.



Voilà, vous êtes arrivés dans la salle des paniers par un chemin détourné, mais votre panier est là.

Ce n'est pas très compliqué et en plus cela ne durera que quelques semaines.

Nous vous remercions et nous excusons pour ces désagréments.

Véronique, directrice.



(En cas de pluie, surtout ne pas se garer dans le parc.)



AUVERGNE - Rhône-Alpes

