

REGLEMENT PANIERS DU 2EME SEMESTRE

Nous arrivons à la fin du premier semestre... et oui déjà !! Pour ceux qui ont choisi le règlement par chèque semestriel pensez à nous envoyer votre règlement... Pour calculer la somme due, rien de bien compliqué : il y a 25 semaines de livraison de juillet à décembre ce qui fait un total de 225 €. Votre étiquette indique :

- un solde 0, vous nous devez 225 €
- un solde positif, vous nous devez 225 € - votre solde positif
- un solde négatif, vous nous devez 225 € + votre solde négatif

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez des informations supplémentaires.

HUILE DE TOURNESOL ET DE CHANVRE

Huile de chanvre de la Ferme du Roucheux :

Prix : 7,50€ la bouteille de 25cl

Huile de tournesol :

Prix : 2,50 € la bouteille de 50 cl

La livraison s'effectuera en même temps que votre panier dès réception de votre règlement.

Contactez-nous si vous êtes intéressés !

RAPPEL : REGARDER BIEN VOS ETIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE
UN SOLDE A 0 NE SIGNIFIE PAS SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS.
TOUT PANIER LIVRE SERA DÙ.
LES JARDINS DE CONTRAT Roucheux 37530 MONTREUIL EN TOURAINE Tél. : 02.47.30.05.56
Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr eMail : infos@jardinsdecontrat.fr



Feuille de Chou 285



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



RESEAU COCAGNE

Semaine 26



CONTENU DU PANIER

BOTTE D'OIGNONS

CONCOMBRE

FEVES

COURGETTES

PERSIL

RECETTE DE LA SEMAINE

PATES FAÇON RISOTTO, FEVES ET COURGETTES

Ingrédients :

- 240 g de pâtes (type penne)
- 60 cl de bouillon
- 2 oignons
- 400 g de fèves déjà écosées (cf : feuille de chou n°284)
- 3 courgettes
- 12 tomates séchées
- 150 g de feta coupée en cubes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- herbes ciselées (selon votre goût : persil, basilic, ciboulette, menthe...

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

- Faites chauffer 3 cuillères d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'oignon émincé. Remuez pendant 2 min à feu vif.
 - Ajoutez les pâtes (cruës) et bien mélanger pendant 1 min, ajoutez ensuite le bouillon (très chaud) et remuez.
 - Baissez le feu et laissez cuire les pâtes pendant environ 20 min, le temps qu'elles absorbent le bouillon. Pensez à remuer assez fréquemment, les pâtes ont tendance à coller!
 - Pendant ce temps, faites revenir les courgettes coupées en dés et les fèves dans la dernière cuillère d'huile; salez et poivrez.
 - Une fois les pâtes cuites et le bouillon absorbé, ajoutez les courgettes cuites et les fèves.
 - Bien mélangez et laissez reposer à couvert, à feu doux 5 min.
- En attendant, coupez les tomates séchées en petites lanières, la feta en dés et ciselez les herbes.
- Servez le plat bien chaud, saupoudré de tomates, feta et herbes.

LA VIE DE LA FERME

Bonjour à tous !

Le compte à rebours est lancé ! Dans 82 jours se déroulera notre traditionnelle **Fête de la Courge** !!! Elle aura donc lieu le **Dimanche 14 Septembre 2008** à la Ferme du Roucheux. Pour ceux qui ne connaissent encore pas, cette manifestation est organisée par les Jardins de Contrat et Val Bio Centre (groupement de producteurs de la région). De nombreuses activités et animations sont proposées tout au long de la journée : musiques, théâtre de rue, village associatif, marché paysan biologique, conférences - tables rondes, animations pédagogiques, démonstration éco-construction, repas bio à base de courges... En 2007, cet évènement a rassemblé plus de 2000 visiteurs.

Si vous êtes intéressés pour venir nous aider à préparer cette Fête de la Courge et apporter vos compétences diverses et variées n'hésitez pas à nous contacter !

Nous vous apporterons des informations plus précises sur cette fête dans une prochaine feuille de chou !

A bientôt,

L'équipe des Jardins

Règlement paniers 2^{ème} semestre : cf au dos

Calendrier Vacances

Nous vous avons transmis il y a 2 semaines un calendrier concernant la suspension des paniers pour la période estivale. Nous vous demandons de rayer les semaines où vous serez absents et d'apposer le chiffre « 2 » sur les semaines où vous en prendrez deux. Merci de nous retourner ce calendrier par le biais de votre point de dépôt ou de nous l'envoyer par courrier, par fax (02 47 30 44 69) ou par mail (infos@jardinsdecontrat.fr). Pensez à mettre votre nom sur le calendrier, merci !

PETITS RAPPELS :

- Il est très important de venir récupérer son panier **le jour de livraison**. D'une part, il ne faut pas oublier que le(s) gérant(s) de votre point de dépôt sont entièrement bénévoles et nous rendent un grand service ; alors évitons de les encombrer... D'autre part, vous pourrez savourer des légumes frais !!!
- Nous vous remercions également de bien vouloir rapporter vos sacs vides sur vos points de dépôt.