

FERMETURE POINT DE DEPÔTS

Les vacances arrivent, pendant celles-ci, certains points de dépôts fermeront, et seront relayés par d'autres points de dépôts, en voici la liste:

-le **foyer St Léger** est fermé les semaines 30, 31, 32, 33, vous pourrez retirer vos paniers le vendredi à la **Maison de la Jeunesse** 10 bis rue Gamard à Tours de 15h30 à 18h.

-le **centre social des Acacias** d'Amboise fermera les semaines 32, 33, 34, 35, vos paniers seront livrés le vendredi pendant cette période, à **Millésime** 54 rue Nationale à Amboise de 11h à 19h.

-le **Garage du Centre** de Château Renault, ferme les semaines 33, 34, 35, vos paniers seront livrés le mercredi au **Garage Vergeon** 43 rue Gambetta à Château Renault.

-l'**Audonien** de Saint Ouen les Vignes fermera les semaines 31, 32, 33, vos paniers seront disponibles le jeudi à la mairie de Saint Ouen, 4 place de l'Eglise de 11h à 12h et de 14h à 17h.

- **Samira** ferme les semaines 29 à 34 inclus, et sera relayé par l'**association Courteline** 48 rue Courteline à Tours de 15h à 19h, le vendredi. Il est également possible que votre panier soit déposé à **Artisans du Monde** 67 rue Colbert à Tours, pour cela veuillez nous prévenir au plus vite au 02.47.30.05.56.

-la **Boucherie BLET** ferme les semaines 34 et 35, vos paniers seront déposés à la **BIOCOOP** 6 rue Plaine à Monts, de 16h à 19h.



Feuille de Chou 288



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



RESEAU COCAGNE

Semaine 29



CONTENU DU PANIER

TOMATES

COURGETTES

CONCOMBRE

SALADE

BOTTES D'OIGNONS BLANCS

PERSIL

HUILE DE CHANVRE DE LA FERME DU ROUCHEUX

Prix : 7,50€ la bouteille de 25cl

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

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

RECETTE DE LA SEMAINE

TIAN DE COURGETTES ET DE TOMATES AU FROMAGE DE BROUSSE

Ingrédients : (pour 3 à 4 personnes)

300 gr de courgettes
400 gr de tomates
1 gousse d'ail
1 gros oignon
80 gr d'olives noires
200 gr de fromage de brousse
40 gr de parmesan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sucre
2 branches de thym
Sel, poivre.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ebouillanter les tomates, peler les et couper les en rondelles, les saler et les sucrer.

Peler les courgettes, ôter les extrémités, les couper en rondelles très fines. Eplucher l'oignon et le couper en rondelles fines. Tailler les olives en petits dés.

Chauffer le four à 210°C (th7).

Peler l'ail, couper la gousse dans le sens de la largeur, et frotter le fond et les rebords du plat à gratin avec la gousse. Râper le parmesan.

Dans le plat à gratin, étaler au fond une couche de rondelles d'oignons, couvrir avec la moitié des courgettes, saler, poivrer, et recouvrir avec la moitié du fromage de brousse. Parsemer les olives, poser le reste de courgettes, saler, poivrer. Ajouter le reste de fromage de brousse, et le reste d'olives. Effeuille le thym et le disperser sur le plat. Disposer par-dessus les rondelles de tomates et parsemer les avec le parmesan râpé. Arroser avec l'huile d'olive. Enfourner et laisser cuire 45 minutes.

Ce gratin accompagne parfaitement des côtelettes d'agneau grillées.

LA VIE DE LA FERME

Je me présente, Dominique de l'île de la Réunion. J'ai 40 ans, ça fait 8 mois que je travaille à la ferme.

Au départ je faisais du maraîchage et maintenant je suis chargée de l'entretien des locaux et je veille au respect des lieux afin qu'il y fasse bon vivre.

A la pause de 10h les salariés viennent déguster la soupe que je prépare si bien, et ils en redemandent.

Je vais vous donner une de mes recettes :

Soupe de courgette et de tomates.

Ingrédients : pour 4 personnes.

- 200gr de pommes de terre
- 300gr de courgettes
- 200gr de tomates
- 1 Oignon
- 1 Cube de bouillon de volaille
- 1 Cube de bouillon de légumes
- 2 Branche de persil
- Sel, poivre
- 1 cuillère de crème fraîche
- 2 noisettes de beurre

Mettre l'eau à bouillir, y ajouter les cubes de bouillon. Une fois que l'eau bout mettre les légumes dans l'eau, ainsi que le persil, et l'oignon.

Laisser cuire 45mn, ôter du feu, faire passer les légumes dans une passoire, garder le bouillon de légume. Mixer les légumes avec la moitié du bouillon. Ajouter la crème fraîche et le beurre. Mixer à nouveau. Saler et poivrer.

Si vous trouvez que la soupe est trop épaisse rajoutez le bouillon que vous avez conservé et je vous dis bon appétit.

Calendrier Vacances

Pensez à nous retourner le calendrier des vacances n'oubliez pas d'y mettre votre nom, 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.