

## FERMETURE POINT DE DEPÔTS

-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.

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 DÛ.  
LES JARDINS DE CONTRAT Roucheux 37530 MONTREUIL EN TOURAINE Tél. : 02.47.30.05.56  
Site Internet : [www.jardinsdecontrat.fr](http://www.jardinsdecontrat.fr) eMail : [infos@jardinsdecontrat.fr](mailto:infos@jardinsdecontrat.fr)



# Feuille de Chou 289



## Semaine

# 30



## CONTENU DU PANIER

TOMATES

COURGETTES

CONCOMBRE

SALADE

POIVRON VERT

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.

## RECETTES DE LA SEMAINE

*Idées d'apéritifs pour les petits et grands !!*

### CONCOMBRE DU PERE LANDREAU

*(Spécial enfants)*

**Ingrédients** (pour 2/3 personnes) :

- 1 concombre
- 1 boîte de thon au naturel
- 1 à 2 cuillères de ketchup
- De la mayonnaise à l'estragon
- des olives vertes coupées en rondelles

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 0

- 1) Faites des tranches de concombre de 2 millimètres (sens de la largeur).
- 2) Mélanger : le thon, les olives, la mayonnaise à l'estragon et ajouter une ou deux cuillères de ketchup selon convenance.
- 3) Assaisonner de sel et de poivre (un zeste de citron est très bon également).
- 4) Prendre le thon mélangé à la cuillère et le disposer sur les toasts de concombre.

### VERRINE DE GASPACHO DE MELON-CONCOMBRE

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 1/4 de melon
- 1/4 de concombre
- 4 tranches de pain de mie
- 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de vinaigre de xérès
- jus d'1/4 de citron
- une petite pincée de poivre de Cayenne
- sel, poivre, noix de muscade

**Préparation** : 15 min

**Cuisson** : 0

Epluchez le melon et le concombre et épépinez-les. Mixez-les avec le pain, l'huile d'olive, le vinaigre et le jus de citron. Une fois le mélange liquide, assaisonnez-le de sel, poivre et noix de muscade. Répartir dans les verrines et laisser reposer au frais entre 2 et 24 heures.

## LA VIE DE LA FERME

Bonjour,

Nous sommes 6 enfants, entre 9 et 12 ans, venant de Saint Pierre des Corps. Nous restons 5 jours à la ferme pour découvrir les joies de la campagne !!!

Lundi matin nous avons visité la ferme : nous avons vu les champs (pommes de terre, haricots, oignons, salades, persil, ciboulette et courges), et les serres (tomates, melons, pastèques, courgettes, concombres, poivrons et aubergines). Le midi nous avons mangé sous le grand chêne puis nous avons fait plusieurs jeux : un épervier en chasse et le jeu du bérêt. L'après-midi nous avons nourri les animaux de la ferme (canards, la lapine, chevaux, ânes, poules et poussins) et nous avons également paillé un box, nettoyé l'enclos à canard. Nous sommes allés désherber le jardin pédagogique et nous avons tout arrosé !!

Aujourd'hui mardi, nous avons préparé du torchis (terre, eau et chanvre) et Bernard nous a montré la fabrication des tuiles de bois (les bardeaux).

Demain, nous allons faire une randonnée pédestre de 8,5 Km pour découvrir les vignes et la Brenne. Jeudi et Vendredi nous allons faire des projets : ferme en miniature, maisons pour les oiseaux, cuisine de légumes....

### LES ENFANTS

Océane, Mélody, Sofiane, Kadiatou Quentin et Kévin

### LES EDUCATEURS

Sandra, Elyette, Stéphane, Emeline

*Cette semaine les enfants ne vous proposent pas une mais deux recettes très rapides à réaliser : une pour les enfants et une pour les adultes !! Ils ont décidé également que pour une fois les recettes seraient deux amuses bouches pour les apéritifs d'été.*

*Bon apéritif..*

### 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.