

## FERMETURE POINT DE DEPÔTS

- **Centhée 37** ferme la semaine 35, vous pourrez retirer vos paniers le vendredi à l'**Office de tourisme de Bléré** ( 8 rue J-Jacques Rousseau) de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

- **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 Joué lès Tours 15h30 à 18h.

- **Millésime** sera fermé la semaine 35 (vendredi 29 août), vos paniers seront à retirer à la **Maison de la Presse**, 5 quai du Général de Gaulle, de 10h30 à 19h15.

- **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 ferme 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

- **le Garage AD** à Monnaie ferme les semaines 32 et 33, vos paniers sont disponibles le jeudi à **Crea'Flor** au 117, rue nationale à Monnaie de 15h45 à 19h

- **la Cordonnerie Paul Bert**, ferme les semaines 32, 33, 34, 35, pendant cette période vos paniers seront déposés chez un particulier, 75 rue Losserland à Tours, vous pourrez les retirer de 15h à 18h.



# Feuille de Chou 292



COMMISSION EUROPÉENNE  
Fonds social européen



RESEAU COCAGNE

## Semaine

# 33



## CONTENU DU PANIER

TOMATE CERISE

POIVRON AUBERGINE

COURGETTE

CONCOMBRE

SALADE

TOMATE ANCIENNE



**MERCI DE VENIR RECUPERER VOTRE  
PANIER LE JOUR DE LIVRAISON**

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.iardinsdecontrat.fr](http://www.iardinsdecontrat.fr) eMail : [infos@iardinsdecontrat.fr](mailto:infos@iardinsdecontrat.fr)

## RECETTE DE LA SEMAINE

### SALADE ESTIVALE

- 2 concombres
- 1 melon
- pignons de pin
- 2 tomates
- 4 tranches de jambon de Parme
- huile d'olive
- vinaigre à la pulpe de mangue
- fleur de sel et poivre blanc
- citron vert
- ciboulette

Faire des billes de melon et les faire mariner au réfrigérateur dans le jus d'un citron vert poivré.  
Eplucher les concombres, et taillez les en lanières.  
Couper les tomates en dés, et le jambon en fines lanières.  
Mixer les pignons avec l'huile d'olive et le vinaigre. Utiliser un vinaigre de vin blanc/cidre/mangue.  
Disposer dans des assiettes les lanières de concombres, les billes de melon, les dés de tomates, et le jambon.  
Arroser avec la vinaigrette, et parsemer de ciboulette ciselée.

### COCKTAIL MELON CONCOMBRE

- 1 melon
- 1 concombre
- 2 yaourts nature grecs
- le jus d'un demi citron
- 1 pincée de sucre
- sel, poivre

Coupez les extrémités du concombre, puis émincez-le en rondelles. Saupoudrez-les de sel, laissez-les égoutter de 10 à 15 minutes.

- Coupez le melon en deux, épépinez-le et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

- Mélangez les yaourts avec sel, poivre et sucre. Ajoutez le jus du citron tout en mélangeant. Rassemblez dans un saladier le concombre, le melon et la sauce au yaourt.

- Réservez au réfrigérateur jusqu'au service, puis versez le cocktail dans des verres.

- **Pour finir...** Placez les verres au congélateur au moins 30 minutes avant de les garnir pour avoir un effet givré décoratif.

## LA VIE DE LA FERME

Me revoilà c'est moi Ricardo !! Je reviens à votre rencontre pour vous parler de nos douleurs dorsales actuelles. Car on ce « casse le dos » en désherbant. Mais nous le faisons avec plaisir car c'est une étape indispensable pour la bonne évolution du légume. Et ceci plusieurs fois avant la récolte. Ah ces mauvaises herbes, j'en fais des cauchemars car c'est un travail minutieux, effectué manuellement au plus près de la plante pour que celle-ci s'oxygène au maximum. Alors, envoyer nous des pommades...

Ricardo

### FETE DE LA COURGE 2008 !!!

*Besoin de mains, d'idées, d'imagination, de talents...*

Comme vous le savez, notre association organise sa traditionnelle Fête de la courge le dimanche 14 septembre prochain.

Pour la réussite de cet évènement qui devrait accueillir plus de 2 000 visiteurs, nous nous permettons de vous solliciter afin de nous aider pour l'organisation de cette manifestation (le samedi et/ou le dimanche) : montage des stands, aménagement et décoration du site, confection et service des repas, tenue du bar... Outre l'aspect organisationnel, la préparation reste pour nous un moyen de vous rencontrer de façon conviviale et festive. D'ores et déjà, n'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de votre éventuel souhait de nous aider.

Merci beaucoup  
L'équipe des Jardins de Contrat

### 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.