

NOUVEAU POINT DE DEPOT

NOUZILLY

Boucherie/Charcuterie
Thierry Laisement
11 rue Paul Boivinnet

CHANCEAUX SUR CHOISILLE
Charcuterie Jean-Luc Caillard
Carrefour Ste Agathe,
Route de Langennerie

VERNOU SUR BRENNE
Boulangerie-Pâtisserie HUVET
8 rue Lucien Arnoult
(Face à l'église)

VOUVRAY
« *Bouchon* »
Bar Tabac Brasserie
26 rue du Commerce

ST MARTIN LE BEAU
Charcutier/Traiteur
1 rue de Chenonceau

LUYNES (en projet)

TOURS CENTRE

Café « Le Beau Jardin »
79 rue Georges Renard

Créatelier
60 rue Blanqui

Bien Etre (magasin de
produits diététiques)
26 rue du Commerce

Au Bec Fin (charcutier)
114 rue de la Fuye

Foyer Jeune Travailleur
Rue Bernard Palissy

Contactez-nous si vous êtes intéressés
pour changer de lieu de dépôt.

PETITS RAPPELS :

- IL EST TRES IMPORTANT DE VENIR RECUPERER SON PANIER **LE JOUR DE LIVRAISON**. D'UNE PART, IL NE FAUT PAS OUBLIER QUE LE(S) GERANT(S) DE VOTRE POINT DE DEPOT SONT ENTIEREMENT BENEVOLES ET NOUS RENDENT UN GRAND SERVICE ; ALORS EVITONS DE LES ENCOMBRER... D'AUTRE PART, VOUS POURREZ SAVOURER DES LEGUMES FRAIS !!!
- NOUS VOUS REMERCIONS EGALEMENT DE BIEN VOULOIR RAPPORTER VOS SACS VIDES SUR VOS POINTS DE DEPOTS.
- REGARDEZ BIEN VOS ETIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE. UN SOLDE A ZERO NE SIGNIFIE PAS UNE SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS. TOUT PANIER LIVRE SERA DU.



Feuille de Chou 349



COMMISSION EUROPEENNE
Fonds social européen



Semaine 41



RESEAU COCABENE

CONTENU DU PANIER

CHOU FLEUR

SALADE « Frisée »

NAVET

RADIS ROND

TOMATE

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

PUREE MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR

Une purée toute simple qui accompagne à merveille viandes et fruits de mer

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 chou-fleur
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 500 ml de lait
- Sel et poivre
- Noix de muscade

Préparation :

- Couper le chou-fleur en petits morceaux.
- Faire chauffer le chou-fleur dans une casserole en le recouvrant de lait et cuire à couvert jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
- Passer au mélangeur pour obtenir une purée lisse.
- S'il manque un peu de liquide, ne pas hésiter à rajouter un peu de lait.
- Pour une purée plus riche, ajouter quelques cuillères de crème fraîche.
- Râper l'équivalent d'une pincée de muscade et assaisonner au goût.

BON APPETIT !

LA VIE DE LA FERME

Bonjour à tous,

Arrivée pleine d'enthousiasme aux Jardins le 15 juin, j'ai découvert un univers qui me satisfait pleinement.

Ancienne assistante de direction, cette reconversion totale me convient parfaitement et c'est avec un grand plaisir que je viens à la ferme.

J'ai eu la chance d'être désignée, avec Patrick, par les autres salariés pour les représenter lors des réunions mensuelles. Nous transmettons ainsi les différentes remarques de nos collègues auprès de notre direction et de notre encadrement.

Et quel n'est pas mon plaisir de constater les avancées et les améliorations !

Ainsi, ma démarche personnelle qui constituait à « changer de vie » est devenue plus collective, soucieuse que je suis, maintenant, d'améliorer les échanges et les conditions de travail de tous. Cela m'a rapproché des gens et je ressens une grande solidarité entre tous.

Le travail à la ferme est difficile et des progrès peuvent être réalisés tous les jours pour un meilleur résultat et la satisfaction de nos adhérents.

Marie