

## NOUVEAU POINT DE DEPOT

### NOUZILLY

Boucherie/Charcuterie  
Thierry Laisement  
11 rue Paul Boivinnet  
Le jeudi vers 16h30

### Au Bec Fin (charcutier)

114 rue de la Fuye  
Le vendredi vers 16h45



### LUYNES

L'Antada  
9 rue des Halles  
Face à l'église  
Le jeudi vers 15h30

### VERNOU SUR BRENNÉ

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

### TOURS CENTRE

Café « Le Beau Jardin »  
79 rue Georges Renard

### VOUVRAY

« Bouchon »  
Bar Tabac Brasserie  
26 rue du Commerce

En attente  
d'au moins  
10 inscrits

### Créatelier

60 rue Blanqui

### Bien Etre

(magasin de produits diététiques)  
26 rue du Commerce

### ST MARTIN LE BEAU

Charcutier/Traiteur  
1 rue de Chenonceau

### Foyer Jeune Travailleur

Rue Bernard Palissy

### CHANCEAUX SUR CHOISILLE

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

MANIFESTEZ-  
VOUS SI L'UN DE  
CES POINTS DE  
DEPOT VOUS  
INTERESSE !!!

#### 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 353



## Semaine 45



## CONTENU DU PANIER

POIREAU OIGNON JAUNE

POMME DE TERRE

NAVET

RADIS

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)

## RECETTE DE LA SEMAINE

### TARTE AU POIREAU ET AU CHEVRE

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 35 min

#### **Ingrédients** (pour 6 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 500 g de poireaux
- 2 œufs entiers
- 1 yaourt nature
- 1 oignon
- 10 cl de muscat (facultatif)
- 180 g de fromage de chèvre en bûche
- sel, poivre
- 15 cl de lait
- 20 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée

#### **Préparation**

1. Nettoyer les poireaux, bien les laver. Couper très fin les poireaux, blanc et vert. Peler et émincer l'oignon.
2. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, y faire revenir l'oignon émincé et les poireaux. Saler et poivrer. Arroser avec le muscat. Laisser cuire sur feu moyen pendant 10 à 15 minutes environ (jusqu'à évaporation du liquide). Laisser refroidir.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Garnir un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé avec la pâte feuilletée. Piquer le fond à la fourchette.
4. Dans une terrine, fouetter les œufs entiers, ajouter le yaourt nature, le lait, saler, poivrer et ajouter la pincée de noix de muscade. Mélanger. Couper la bûche de fromage de chèvre en rondelles.
5. Répartir les poireaux sur le fond de tarte. Y verser le contenu de la terrine, disposer dessus les rondelles de fromage de chèvre.
6. Faire cuire la tarte à four moyen pendant 30 à 35 minutes environ. Déguster chaude ou tiède.

BON APPETIT !!!

## LA VIE DE LA FERME

Bonjour,

Je m'appelle Alain, j'ai 55 ans. Après avoir commencé à travailler à la ferme de mes parents, j'ai été employé dans une champignonnière à Chancay pendant 20 ans en tant que cariste et chauffeur. Suite à la fermeture de l'entreprise j'ai enchaîné les petits boulots dans l'agriculture.

Je suis arrivé à la ferme au mois de juin. La semaine dernière j'ai participé à une petite formation de 3 jours portant sur le maraîchage biologique.

Je n'ai pas trop aimé être enfermé je préfère le grand air. J'ai besoin de bouger donc je préfère être dans les champs plutôt que de préparer les paniers. A la fin de mon contrat, j'aimerais trouver un travail dans l'agriculture, mais malheureusement, il est difficile de retrouver un travail fixe à mon âge. Malgré cela, je reste positif et profite de mes instants à la ferme.

Je vous souhaite une bonne semaine !

A Bientôt

Alain