

# ABONNEMENT 2010

(cf : feuille de chou 357 semaine 49)

## RECAPITULATIF

• Nous vous rappelons que vous avez souscrit un **abonnement par tacite reconduction**. C'est-à-dire : **SANS MANIFESTATION DE VOTRE PART NOUS CONSIDERONS QUE VOUS RECONDUISEZ VOTRE ABONNEMENT POUR L'ANNEE 2010.**

• Prix du panier

A partir du mois de janvier 2010 le prix du panier sera augmenté de 0,50 €, soit 9,50 €. Cette information est à prendre en considération pour le prochain règlement.

• Règlement

<b>JE M'ABONNE POUR L'ANNEE 2010</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Envoyez votre règlement avant le <b>31 décembre</b> : Soit un <b>chèque de 228 €</b> (pour 6 mois) ou <b>456 €</b> (pour 1 an) ↳ chèque encaissé à compter du 4/01/2010</li> <li>● Pour ceux qui ont souscrit au <b>prélèvement mensuel</b>, le montant prélevé sera de <b>38 €</b> à compter du mois de janvier.</li> <li>● Réglez votre cotisation 2010 de <b>10 € par chèque (pas de prélèvement)</b>. <i>(pour les personnes ayant adhéré en septembre, octobre, novembre ou décembre 2009, l'adhésion est valable pour l'année 2010).</i></li> </ul>
<b>JE NE M'ABONNE PAS POUR L'ANNEE 2010</b>	<b>NOUS INFORMER DE VOTRE ARRET PAR TELEPHONE, PAR COURRIER OU PAR MAIL</b>



# Feuille de Chou 358



## Semaine 50



### CONTENU DU PANIER

CELERI RAVE

CAROTTE      NAVET

MACHE

POIREAU

**PAS DE LIVRAISONS PENDANT LES  
VANCANCES DE NOEL**  
(du lundi 21 décembre 2009 au 3 janvier 2010)  
Les bureaux restent ouverts  
les lundis, mardis et mercredis

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

### Gratin de Céleri et Pomme de Terre

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 gros céleri
- 400 g de pommes de terre
- 3 à 4 cuillères à soupe de chapelure
- crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

Eplucher et couper en dés céleri et pomme de terre

Faire bouillir de l'eau, saler et faire cuire le céleri et les pommes de terre pendant 25 min.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Quand le céleri et les pommes de terre sont tendres, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer.  
Mettre le tout dans un plat à gratin et saupoudrer de chapelure. (Vous pouvez ajouter 120g de fromage râpé)

Passer sous le grill 10min et servir. A Table !

## LA VIE DE LA FERME

Bonjour à tous,

Je m'appelle Annick et j'ai 4 enfants. Je suis arrivée à la ferme le 15 Juillet 2009.

Mon travail à la ferme consiste à préparer la soupe pour la pause de 10h00 et à réaliser tout l'entretien des locaux (sanitaires, réfectoire des ouvriers, salle commune...). Le travail à la ferme me plaît et les personnes sont très gentilles avec moi.

J'adore les animaux. Je possède déjà 3 chats, 2 furets, 1 lapin, 4 chiens et des poissons : j'ai donc des journées bien chargées !

Plus tard, je souhaiterais agrandir ma « ferme » en élevant des poules, des canards et une vache... mais en gardant un emploi.

Bonne semaine à tous !

