

PANIER 2 Personnes

600 g de pommes de terre nouvelles Apollo	2.30 €
3 oignons blancs	1.50 €
3 aillets	1.20 €
1 botte de radis	1.00 €
1 laitue Carmen	1.00 €
300 g de rhubarbe	1.00 €
100 g de mâche	1.00 €

TOTAL : 9,00 €

PANIER 4 Personnes

1.2 kg de pommes de terre nouvelles Apollo	4.60 €
6 oignons blancs	3.00 €
6 aillets	2.40 €
2 bottes de radis + grosses	2.25 €
1 laitue Carmen	1.00 €
500 g de rhubarbe	1.75 €
1 laitue soliflore	1.00 €
500 g de courgette	2.00 €

TOTAL : 18.00 €

carottes nouvelles, premières courgettes, laitues, radis rouges, oignons blancs, choux raves

au menu
la semaine prochaine

VOUS AVEZ ENVIE DE LEGUMES SAINS . . .
ILS ONT BESOIN DE TRAVAIL . . .
ALORS ENSEMBLE, CULTIVONS LA SOLIDARITE

Jard'insolite - Réseau Cocagne

06.72.00.68.84 - jard.insolite@orange.fr

www.jardinsolite.fr

MARDI 10 MAI
SEMAINE 18
.....
feuille de chou



PANIER 2 Personnes

600 g de pommes de terre nouvelles Apollo	2.30 €
3 oignons blancs	1.50 €
3 aillets	1.20 €
1 botte de radis	1.00 €
1 laitue Carmen	1.00 €
300 g de rhubarbe	1.00 €
100 g de mâche	1.00 €

TOTAL : 9,00 €**PANIER 4 Personnes**

1.2 kg de pommes de terre nouvelles Apollo	4.60 €
6 oignons blancs	3.00 €
6 aillets	2.40 €
2 bottes de radis + grosses	2.25 €
1 laitue Carmen	1.00 €
500 g de rhubarbe	1.75 €
1 laitue soliflore	1.00 €
500 g de courgette	2.00 €

TOTAL : 18.00 €

au menu
la semaine prochaine

carottes nouvelles, premières courgettes, laitues, radis rouges, oignons blancs, choux raves

VOUS AVEZ ENVIE DE LEGUMES SAINS . . .
ILS ONT BESOIN DE TRAVAIL . . .
ALORS ENSEMBLE, CULTIVONS LA SOLIDARITE

Jard'insolite - Réseau Cocagne

06.72.00.68.84 - jard.insolite@orange.fr

www.jardinsolite.fr

MARDI 10 MAI
SEMAINE 18
.....
feuille de chou



RÉGION
AQUITAINE
LIMOUSIN
POITOU-CHARENTES



Montmorillon
CITÉ DE L'ÉCRIT



Appel à bénévoles lundi 16 mai
Venez récolter et préparer
les paniers de légumes
à la Grange à Gaudon !
06 72 00 68 84

Chers adhérents,

L'aillet est de retour dans les paniers ! Il commence à porter quelques tâches de rouille, peu esthétiques, mais sans danger. Vous pourrez le déguster tout simplement avec une faisselle de chèvre, et une pointe de sel et de poivre.

Autre idée recette : le pesto aux fanes de radis et à l'ail frais du site papilleestomaquees est à essayer. Et si vous ne l'avez pas encore essayé en tarte, alors suivez la recette de la tarte à l'ail et au chèvre !

L'équipe de Jard'insolite

RECETTE DE LA SEMAINE

Tarte au chèvre et à l'ail frais

INGREDIENTS

1 pâte feuilletée

400g de faisselle de chèvre frais

2 œufs

2 aillets

3 tiges de persil plat

poivre et sel

(s'il vous reste un peu de vert des blettes n'hésitez pas à les faire revenir à la poêle avant de les ajouter à l'appareil !)



Préchauffez le four th.6 (180°C).

Étalez la pâte feuilletée et garnissez un plat à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette.

Lavez, séchez et hachez les herbes/aillets. Egouttez la faisselle. Dans un plat creux, battez les œufs. Ajoutez la faisselle et les herbes/aillet. Salez et poivrez. Mélangez bien et versez sur la pâte.

Faites cuire 30 min.

Servez dès la sortie du four avec une salade verte.

Appel à bénévoles lundi 16 mai
Venez récolter et préparer
les paniers de légumes
à la Grange à Gaudon !
06 72 00 68 84

Chers adhérents,

L'aillet est de retour dans les paniers ! Il commence à porter quelques tâches de rouille, peu esthétiques, mais sans danger. Vous pourrez le déguster tout simplement avec une faisselle de chèvre, et une pointe de sel et de poivre.

Autre idée recette : le pesto aux fanes de radis et à l'ail frais du site papilleestomaquees est à essayer. Et si vous ne l'avez pas encore essayé en tarte, alors suivez la recette de la tarte à l'ail et au chèvre !

L'équipe de Jard'insolite

RECETTE DE LA SEMAINE

Tarte au chèvre et à l'ail frais

INGREDIENTS

1 pâte feuilletée

400g de faisselle de chèvre frais

2 œufs

2 aillets

3 tiges de persil plat

poivre et sel

(s'il vous reste un peu de vert des blettes n'hésitez pas à les faire revenir à la poêle avant de les ajouter à l'appareil !)



Préchauffez le four th.6 (180°C).

Étalez la pâte feuilletée et garnissez un plat à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette.

Lavez, séchez et hachez les herbes/aillets. Egouttez la faisselle. Dans un plat creux, battez les œufs. Ajoutez la faisselle et les herbes/aillet. Salez et poivrez. Mélangez bien et versez sur la pâte.

Faites cuire 30 min.

Servez dès la sortie du four avec une salade verte.