

# La Feuille de Choux

Semaine 32 – Année 2020



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Pommes de terres nouvelles	3.50€/kg.	900g	3.15€
Tomates classiques	3.50€/kg.	500g	1.75€
Courgettes	2.50€/kg	1	2.50€
Laitue	1.10€/p.	1	1.10€
Tomates anciennes	4.50€/kg	500g	2.25€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			<b>10.75€</b>



## Des talents valorisés

Le jardin accueille des salariés aux multiples talents.

Focus sur **Katarina** qui a rejoint notre équipe en 2019 : originaire de Slovaquie où elle a suivi des études dans le domaine de l'art (graphisme publicitaire), elle navigue en France depuis quelques années avec des interventions ponctuelles dans le domaine artistique et des emplois saisonniers dans le maraîchage.

Une pépite au jardin avec la réalisation d'ardoises décoratives sur notre étal de légumes. Actuellement elle réalise des pancartes annonçant l'ouverture de la vente directe pour cet été....

## Fermeture de la Boucherie Moreau pour congés

À vos agendas !

Le point de dépôt de La Guerche est fermé pour les vacances d'été les vendredis 7, 14 et 21 août.

**Les paniers de légumes seront donc momentanément livrés chez David Fleurs, 23 faubourg de Rennes. Merci de votre compréhension !**

### Période d'adhésion

Mars 2020 – 13 sept. 2020

### Horaires de distribution

<b>Le Theil</b>	jeudi 12h - 14h vendredi 9h30 - 19h
<b>La Guerche</b>	vendredi 11h - 19h
<b>Zanzé</b>	mardi 15h - 18h30
<b>Vitré</b>	mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi  
Ensemble, pour l'Homme, trouvons des solutions

### Siège social

6 rue Louis Pasteur  
35240 Retiers  
02 99 43 60 66  
[paniers@lerelaispourlemploi.fr](mailto:paniers@lerelaispourlemploi.fr)



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen

### Site de production

La Rigaudière  
35240 Le Theil-de-Bretagne  
[www.lerelaispourlemploi.fr](http://www.lerelaispourlemploi.fr)

### Croque-tomate mozza

Préparation : 30 min. | Cuisson : 5 min.

#### Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- 1 boule de mozzarella
- 2 tomates
- 4 tranches de jambon de Parme coupées en chiffonnade
- 1 brin de basilic + 1 cc hachée au couteau
- 2 pincées d'origan séché, huile d'olive, sel / poivre



#### Préparation

Égoutter et couper la mozzarella en tranches. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. Laver, sécher, épépiner et couper les tomates en rondelles. Rincer et effeuiller le basilic. Badigeonner les tranches de pain de campagne d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau de cuisine. Couvrir de jambon de Parme, de mozzarella et de tomates. Saler, poivrer. Parsemer de basilic haché et d'origan séché. Poser les tartines sur la plaque du four tapissée d'un tapis de cuisson. Cuire 5 min. sous le grill du four. Parsemer de feuilles de basilic. Servir aussitôt.

### Gratin de tomates, pommes de terre, courgette

#### Ingrédients

- 3 courgettes moyennes
- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 2 tomates bien mûres
- 1 gousse d'ail
- 40 g de pain rassis
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

#### Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en morceaux grossiers. Nettoyer les courgettes, ôter les extrémités et les couper également en morceaux, de la même taille que les pommes de terre. Laver les tomates, les peler et les découper en cubes. Eplucher la gousse d'ail et la couper en dés. Déposer tous les légumes dans un saladier. Assaisonner avec le piment, le cumin, le sel, l'huile d'olive et mélanger.

Réduire le pain en miettes. S'il n'est pas assez rassis, le passer d'abord au grille-pain, il sera ainsi beaucoup plus facile à mixer.

Les Ajouter aux légumes et mélanger.

Verser le tout dans un plat à gratin et enfournez pour 1 heure de cuisson.

servir tout chaud.

