

La Feuille de Choux

Semaine 29 – Année 2021



Le Pays fait son jardin



Réseau CACAGNE



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Concombre	1.50€/p.	2 p.	3.00€
Courgette	3.00€/kg	1 kg	3.00€
Chicorée	1.30€/p.	1 p.	1.30€
Pommes de terre nouvelles	4.00€/kg	800 g.	3.20€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.50€

Equipe en mouvement

Nous aimons à dire qu'au jardin nous faisons pousser autant les plantes que les humains. Pour ceci, il ne faut pas s'illusionner, nous n'avons pas de baguettes magiques mais de l'espoir, de la reconnaissance et des envies pour expérimenter, contourner, affronter !!!
Petit clin d'œil vers les salariés qui viennent de faire un bout de chemin avec nous et qui nous quittent vers de nouveaux projets.

Jean-Yves, présent depuis 2 ans, nous venons de célébrer son départ en retraite. Une première pour notre jardin et nous sommes fiers d'avoir accompagnés la fin de carrière professionnelle de Jean-Yves : Courage, Conscience Professionnelle et Calme sont les 3 mots qui ont caractérisé son parcours. Nous lui souhaitons une retraite sereine !

Didier, nous a rejoint en septembre il y a bientôt 2 ans. Ouvrier maraîcher, pour autant, il n'aspire qu'à une chose : accéder à des emplois d'agent administratif ... je réfléchis, je prospecte, je me lance ... voici les étapes glanées par Didier un peu dans l'ordre un peu dans le désordre, on n'a jamais dit qu'un parcours était linéaire ;-). En attendant, il n'a pas chômé, il a passé sa Reconnaissance des Acquis et de l'Expérience sur les postes d'agents administratifs. Nous l'avons régulièrement dégagé de ses missions en maraîchage pour le perfectionner notamment dans le suivi de vos mails et les rédactions de feuilles de chou. Des cours de remise à niveau avec Hubert, des ateliers numériques, un 1^{er} stage en tant qu'agent d'accueil, puis en tant que secrétaire comptable en parallèle de MOOC sur l'initiation à la comptabilité et des dépôts de candidatures pour entrée en formation... mais quelle énergie ! Pour finir...en beauté..., un dernier stage auprès d'une entreprise partenaire à Martigné-Ferchaud sur un poste d'agent administratif va le faire déboucher sur un contrat en direct avec cette entreprise. Belle route Didier !

Période d'adhésion

Mars 2021 – 17 septembre 2021

Horaires de distribution

Le Theil	vendredi 9h30-19h
La Guerche	vendredi 11h - 19h
Zanzé	mardi 15h - 18h30
Vitré	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



Ce projet est
cofinancé par
le Fonds social
européen

Site de production

La Rigaudière
35240 Le Theil-de-Bretagne
www.lerelaispourlemploi.fr

Salade de chicorée braisée

Pour 4 personnes | préparation 5 min | cuisson 10 min

Ingrédients:

1 gros paquet de feuilles de chicorée
De l'huile d'olive extra vierge
2 à 3 gousses d'ail coupées en quatre
Des piments broyés



Préparation

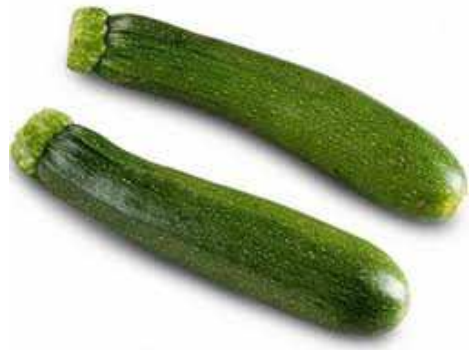
Bien laver les feuilles et si elles sont grandes, les couper à la main en 2 ou 3 morceaux. Dans une casserole, verser environ 4 cm (2 po) d'eau, porter à ébullition et saler. Déposer les feuilles de chicorée et cuire à découvert, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit al dente. Égoutter et laisser tiédir. Dans une poêle très chaude, faire chauffer l'huile, baisser à feu doux, ajouter l'ail, les piments broyés et faire dorer légèrement quelques minutes ou jusqu'à ce que l'huile soit bien infusée. Augmenter à feu élevé, ajouter les feuilles de chicorée et faire revenir de 2 à 3 minutes. Saler, enlever l'ail et servir aussitôt.

Gratin Courgettes pommes de terre Mozzarella

Pour 4 personnes | préparation 20 min | cuisson 45 min

Ingrédients :

800 g de pommes de terre
2 belles courgettes
2 gros oignons
250 g de mozzarella
50 g de gruyère râpé
40 cl de crème liquide
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à café d'origan
Sel, Poivre



Préparation :

Mettez votre four à préchauffer th.6-7 (200°C). Pendant ce temps, portez une grande quantité d'eau salée à ébullition, et mettez-y les pommes de terre pelées et lavées à cuire pendant 20 min environ. Elles doivent être encore un peu fermes à la fin de cette pré cuisson. Égouttez-les puis rafraîchissez-les avant de les couper en tranches assez fines.

Épluchez et émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Salez, poivrez et ajoutez leur 1 c. à café d'origan. Mélangez bien et réservez.

Rincez les courgettes et coupez-les en rondelles. Coupez la mozzarella en tranches. Préparez un moule à gratin en le beurrant légèrement. Déposez au fond les oignons en une couche. Par-dessus, alternez les tranches de pommes de terre et les rondelles de courgettes. Salez et poivrez à nouveau, et répartissez la seconde c. à café d'origan. Recouvrez de crème liquide et de tranches de mozzarella, et parsemez de gruyère pour avoir un côté un peu plus gratiné.

Enfournez pour 25 min, et dégustez dès la sortie du four avec une salade verte pour un menu équilibré et gourmand.