

La Feuille de Choux

Semaine 30 – Année 2021



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Betteraves botte	2.10€/b.	1 b.	2.10€
Courgette	2.50€/kg	1 kg	2.50€
Laitue <i>Batavia</i>	1.10€/p.	1 p.	1.10€
Oignons rouges	3.00€/kg	600 g.	1.80€
Légume surprise	-	-	3.00€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.50€

Temps fort à venir – à vos agendas !!!

FERME EN SCENE

Le Relais pour l'Emploi organise un temps fort au chantier d'insertion Le Pays Fait son Jardin du Theil de Bretagne autour du thème de la culture à la fois musicale, artistique, théâtrale et maraichère **Vendredi 24 septembre 2021 en soirée !**

Au programme :

17H00 : Ouverture des festivités et inauguration du travail d'embellissement du Jardin
De 17H à 20H30 :

- ✓ Visite guidée du Jardin
- ✓ Déambulation libre à la découverte d'œuvres artistiques
- ✓ Marché de producteur proposé par le réseau Drive fermier de la Roche Aux Fées
- ✓ Restauration sur place et temps convivial

20h30 : Spectacles

- ✓ 1ère partie : Récital de piano – Azou GENDREAU
- ✓ 2ème partie : Spectacle « Les frères Lampions » proposé par Ferme en Scène

Infos pratiques

1^{ère} partie de soirée : Ouvert à tous et gratuit

Spectacle « Les Frères Lampion » sur réservation :

12€ / pers. 6€ / tarif réduit Gratuit / enfant de -12 ans

INFOS / RESERVATION : à partir de fin août

PASS SANITAIRE obligatoire

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

MEMENTO DE NOS VARIETES DE TOMATES



Cœur de Bœuf rose

Variété semi tardive (80 à 100 jours) produisant des fruits roses de très gros calibre en forme de cœur. Sa chair délicieuse et juteuse, contient peu de graines.

Usage culinaire : soupe, salade, confitures, gelée ou gaspacho...



Andine Cornue

Tomate en forme de piment, appelée aussi cornue des Andes. Cette variété rustique a été rapportée il y a quelques années de la Cordillère des Andes par un collectionneur français. Saveur forte de tomate et chair dense, sans graines et sans jus.

Usage culinaire : En salade. Idéale pour les coulis et pour confire.



Black prince

La tomate Black Prince est une variété originaire de Sibérie, très populaire en Russie. Elle se trouve également sous le nom de Prince Noir.

Usage culinaire : crues en salade. Leur chair est ferme et juteuse, à saveur douce et fruitée. Bonne tenue à la cuisson.



Oxheart Striped

Cette tomate Cœur de Bœuf bicolore est une variété ancienne, qui produit des fruits en forme de cœur à l'épiderme teinté de rouge-orange-jaune. Chair ferme bicolore parfumée et goûteuse, contenant peu de graines. Saveur douce et sucrée



Cindel

Variété à très beaux fruits remarquables par leur couleur au stade mature rouge vif, sa haute teneur en jus et leur goût légèrement acidulé. Bonne qualité gustative.

Usage culinaire : se déguste crue (en salade et assaisonnée de vinaigrette) ou cuite (farci, à la poêle ou en coulis).



Black cherry (cerise noire)

Cette variété de mi-saison originaire des USA produit de belles grappes de tomates-cerises d'environ 20g, de couleur pourpre. Les plantes sont vigoureuses et productives.



Capriccio

Type cerise allongée (mini Roma) à fruits ovoïdes alliant productivité et saveur. Fruit de très belle coloration, rouge brillant, d'excellente qualité gustative. Poids moyen 8 à 10g.

Usage culinaire : Pour apéritifs, salades, cocktails.



Snowberry

Une variante qui complète notre assortiment de tomates cerises... par sa couleur. Les fruits jaunes clairs sont savoureux.