

La Feuille de Choux

Semaine 14 – Année 2022



Le Pays fait son jardin



Réseau Cocagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Carottes déclassées	1.35€/Kg	1Kg	1.35 €
Céleri rave	2.90€/kg	800g	2.32 €
Légume surprise	3.00€	1	3.00 €
Mesclun	15.00€/kg	150g	2.25 €
Pommes de terre DIT-TA (chair ferme)	2.00€/Kg	1 Kg	2.00 €
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.92 €

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

Coup d'œil sur le jardin

Cette semaine nous avons le plaisir d'accueillir 2 nouveaux maraîchers sur le Jardin **Fabienne et Adam**, nous leur souhaitons la bienvenue! **Flora**, vient également prêter main forte sur l'encadrement durant le mois d'Avril.

L'équipe change également ces heures de travail, le jardin est dorénavant ouvert de 8H à 16H sur la semaine pour éviter les grosses chaleurs les journées ensoleillées.

Un scooter électrique au « PARC-MOB » du Relais pour l'Emploi

La mobilité est une préoccupation partagée par de nombreux acteurs tant de l'économique que du social. L'association Le Relais pour l'Emploi s'inscrit depuis plus de 25 ans sur cet axe et particulièrement sur la mise à disposition de Scooters vers les personnes en précarité de déplacement.

Aujourd'hui **l'association dispose d'un parc d'une trentaine de scooter** répartie chez 7 garagistes du Pays de Vitré. Ce choix de fonctionnement permet de localiser les véhicules chez des professionnels au plus près des utilisateurs.

Le « **Parc-Mob** » géré par Le Relais pour l'Emploi est le fruit d'un partenariat fort avec les acteurs sociaux et économique sur le Pays de Vitré. Il permet de **prendre en compte les spécificités des personnes et la singularité des impératifs de déplacements** vers l'emploi, la formation, les démarches de retour vers une activité. Le département d'Ille et Vilaine est un partenaire privilégié de cet engagement en assurant un financement de ce service.

Ce financement se traduit aujourd'hui par l'achat d'un premier **scooter électrique** pour renforcer le parc sur le site de Vitré !

Pour celles et ceux intéressés nous proposons une inauguration de ce scooter le Vendredi 29 Avril à 10h au garage Vitré Moto Casse 15 Rue de Val d'Izé à Vitré, en présence d'élus et partenaires.

Période d'adhésion

Mars 2022 – 16 Sept 2022

Horaires de distribution

Le Theil vendredi 9h30-19h

La Guerche vendredi 11h - 19h

Janzé 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



UNION EUROPÉENNE

Ce projet est
cofinancé par
le Fonds social
européen

Site de production

La Rigaudière

35240 Le Theil-de-Bretagne

www.lerelaispourlemploi.fr

CELERI-RAVE, POMMES DE TERRE et MESCLUN

Galette céleri-rave et Pommes de Terre

Ingrédients :

400 g de pommes de terre	60 g de gruyère râpé
200 g de céleri-rave	Sel, poivre
1 œuf	Noix de muscade râpée
1 cuillère à soupe de persil ciselé	



Préparation

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.

Peler et laver les pommes de terre. Peler le céleri rave. Râper les pommes de terre et le céleri-rave au robot.

Mélanger dans un saladier les légumes avec l'œuf, le gruyère râpé, le persil, un peu de muscade râpée, sel et poivre.

Disposer dans un moule à tarte ou à manqué, une feuille de papier sulfurisé beurré. Y étaler la préparation bien tassée.

Mettre la galette au four à température moyenne pendant 25 à 30 minutes environ.

Dès la sortie du four, placer la galette sur un plat chaud et servir sans attendre.

Gâteau au céleri-rave et reblochon

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre	100g d'arachides	huile d'olive
1 céleri rave	100g de farine de maïs	3 œufs
1/2 reblochon		

Préparation :

Faire cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante les pommes de terre et le céleri-rave épluchés.

Pendant ce temps, écosser les arachides, mélanger la farine de maïs et les arachides à l'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte sablonneuse.

Tapisser le fond du moule de ce mélange.

Lorsque les légumes sont cuits, les écraser à la fourchette pour en faire de la purée. Ajouter les œufs, bien mélanger et ajouter au moule.

Enfourner 30 minutes à 180°C.

Au bout de 20 minutes, sortir le gâteau, ajouter le reblochon sur le dessus et finir la cuisson.

Salade aux gésiers de canard

Ingrédients :

400 g de gésiers confits	1 cuil. à soupe d'huile de noix	1 cuil. à s d'huile de colza
1 salade verte ou mesclun	1 poignée de cerneaux de noix	3 tranches de pain
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin		

Préparation :

Lavez et essorez la salade. Cassez les feuilles et déposez-les dans un saladier. Mettez-là de côté.

Faites tiédir les gésiers au four. Achevez leur cuisson tout doucement à la poêle pour éliminer la graisse et faire dorer les gésiers. Coupez-les en lamelles. Préparez des croûtons avec le pain : coupez-le en petits cubes que vous faites roussir à la poêle. Concassez les noix. Vous pouvez les réchauffer à la poêle pour qu'elles prennent un peu de couleur.

Assaisonnez la salade avec les huiles mélangées et le vinaigre. Mélangez délicatement et déposez-là en lit sur les assiettes de service. Déposez les lamelles de gésiers tièdes sur la salade. Parsemez de croûtons et de noix. Servez aussitôt.