

La Feuille de Choux

Semaine 29 – Année 2018



Le Pays fait son jardin



Réseau Coccagne



Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Blettes	2.60€/kg	500g	1.30€
Carottes vrac	2.50€/kg	700g	1.75€
Courgettes rondes	2.50€/kg	750g	1.88€
Oignons rouges botte	1.90€/b.	1 b.	1.90€
Tomates anciennes	5.00€/kg	800g	4.00€
Produits issus de l'agriculture biologique / Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			10.83€

Transparence sur la gestion du FSE

Le mardi 10 juillet, nous avons reçu la visite de deux représentants du Conseil Départemental, dans le cadre de la mission du Département d'Ille et Vilaine de Gestion du Fonds Social Européen sur la programmation 2014-2020.

Des fonds nous sont effectivement alloués pour l'« accompagnement socioprofessionnel des publics vulnérables en parcours d'insertion au sein des Ateliers et Chantiers d'Insertion ». Il s'agit d'un cofinancement à hauteur égale de l'Union européenne et du Département.

Notre obligation vis-à-vis de nos financeurs : Mettre en œuvre des parcours individualisés et renforcés vers l'emploi eu égard aux différents types de freins à lever, dans une approche globale de la personne.

Cette subvention, qui représente 16 % de notre Budget, finance les postes d'Accompagnateur socio-professionnel et d'Encadrants techniques.

Cette visite du Chantier d'insertion visait à contrôler le bon suivi des subventions FSE par notre association et à mieux appréhender notre fonctionnement, tout en constatant les réalisations sur le terrain des actions financées par ces deux bailleurs de fonds.

Coup d'œil sur nos équipes

Pour la troisième année consécutive, **Cécile** retrouve le poste d'encadrante technique au sein du Jardin durant toute la période estivale, pour permettre à Michaël puis Paul de profiter de leurs congés d'été tout en conservant un binôme d'encadrants.

Jean-Claude a rejoint l'équipe des Jardiniers cette semaine, ce qui porte l'effectif à 19 salariés.

Enfin, depuis la semaine dernière et jusqu'à la rentrée des classes, les équipes travaillent en **horaires d'été** soit 7h-15h, ce qui leur permet de travailler le matin à la fraîche, tout particulièrement sous les serres ! Pensez-y si vous avez oublié votre panier le vendredi et que vous passez le lundi au Jardin : après 15h, il n'y aura plus personne sur le site !

Période d'adhésion

12 Mars – 16 Septembre 2018

Horaires de distribution

Le Theil	jeudi 12h - 14h vendredi 9h30 - 19h
La Guerche	vendredi 11h - 19h
Zanzé	mardi 15h - 19h
Vitré	mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'Emploi
Ensemble, pour l'Étisme, 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

BLETTES

Lasagnes aux verts de blettes, broccio et tomates

Ingrédients (pour 2 personnes) :

250 g de verts de blettes
2 tomates
1 oignon
1 gousse d'ail
125 g de broccio ou fromage de brousse ou ricotta
bouquet de fines herbes fraîches : menthe, persil, basilic, ciboulette
8 feuilles de lasagnes

thym
coulis de tomates
sel, poivre
huile d'olive



Préparation :

Laver et hacher les feuilles de blettes. Peler, épépiner et couper les tomates en morceaux. Emincer l'oignon et l'ail. Faire revenir l'oignon à la poêle dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajouter l'ail, les tomates, une branche de thym, puis les verts de blettes. Laisser cuire à couvert une dizaine de minutes. Saler et poivrer. Réserver et laisser refroidir les légumes.

Dans un saladier, écraser à la fourchette et mélanger le broccio aux fines herbes ciselées. Assaisonner légèrement. Pour plus d'onctuosité, on peut ajouter une cuillerée de crème. Ajouter les blettes à cette préparation et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement. Pour finir, napper le fond d'un plat à gratin de coulis de tomates puis monter les lasagnes en alternant couche de pâtes et blettes au broccio. Terminer par une couche de lasagne, recouvrir de coulis de tomates et parsemer de feuilles de basilic et de menthe. Mettre à four chaud (180°C) 25 à 30 minutes, sous une feuille de papier cuisson pour éviter aux pâtes de se dessécher.

COURGETTE RONDE

Courgettes farcies de poisson, olives et herbes fraîches

Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 courgettes rondes
400 g de chair de poisson (filet de rascasse, de sabre ou à défaut de merlu)
une trentaine d'olives noires de Nice coupées en deux et dénoyautées
10 feuilles de basilic
5 feuilles de menthe
1 petite gousse d'ail
1 grosse càs de pignons de pin
huile d'olive vierge extra, sel et poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C. Couper le filet de poisson en gros morceaux et le passer dans le bol du mixeur avec les herbes, les pignons, l'ail et 4 càs d'huile d'olive afin d'obtenir une sorte de purée. Saler et poivrer. Mettre de côté. Porter à ébullition de l'eau dans une grande casserole et la saler. Couper le haut des courgettes. À l'aide d'une petite cuillère les vider à 1/2 cm d'épaisseur maximum. Retirer la chair et la garder pour une autre préparation (soupe, pesto, farce...). Plonger les courgettes vides dans l'eau bouillante pendant 5 minutes puis les égoutter. Garnir avec la farce au poisson en alternant avec 4 olives par courgettes. Poser les courgettes dans un moule avec à côté leur couvercle. Arroser d'un filet d'huile d'olive puis enfourner pendant 15 minutes environ, le temps que les courgettes se déshydratent un peu et que la farce colore. Servir chaud (pas trop) ou à température ambiante.