La Feuille de Choux

Semaine 46 Année 2025

Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Courge Potimarron	3.20€/kg	1kg	3.20€
Oignons jaunes	3.40€/kg	500g	1.70€
Carottes rouges	3.10€/kg	1kg	3.10€
Patates douces	5.10€/kg	800g	4.08€
Chicorée Pain de Su.	1.80€/p	1 pièce	1.80€
Aubergine	4.50€/kg	600g	2.70€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			**16.58€**

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Mot de passe : votre mot de passe

Le Forum de l'Accès aux droits

Ce mardi 04 novembre 2025, l'ensemble des salariés en parcours s'est rendu sur le Forum de l'Accès aux droits au Jeu de Paume à Rennes, afin de rencontrer les acteurs sociaux du territoire sur les thématiques de la santé, du logement, de la mobilité et de l'emploi.

A cette occasion, des conférences et des ateliers ont été proposés à nos salariés en fonction de leurs besoins, à savoir :

- L'habitat indigne par la CAF et la Fondation pour le logement des personnes défavorisées.
- Les droits à la retraite avec la CARSAT
- Un Quizz : Le vrai/faux des entretiens d'embauche par la Cravate Solidaire
- Activité ludique autour du Covoiturage proposé par EHOP
- Jeu des lois proposé par le CDAD
- Création d'un compte CAF

Cette journée fut très riche en informations et très conviviale ! Merci à Convergence et à toute l'équipe du jardin pour sa mobilisation sur cet évènement !!!

Le coin des recettes

Buttercup aux pommes et pacanes

Ingrédients :

- 1 petite courge buttercup
- 1 grosse pomme coupée
- ½ citron pressé
- 1 c. à soupe de beurre mou
- 2 c. à soupe de cassonade
- ½ c. à café de cannelle moulue
- ⅛ c. à café de muscade
- sirop d'érable (ou miel) facultatif
- noix de pécan grossièrement hachées

Préparation : Chauffer le four à 175°C/400°F. Couper la courge en deux. Enlever les graines. Placer les moitiés, côté coupé vers le haut, dans un plat de cuisson non graissé. Peler et couper la pomme en morceaux de la taille d'une bouchée. Les arroser de jus de citron. Mélanger avec le reste des ingrédients et déposer dans les courges évidées. Enfourner et cuire 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Appel aux dons

Dans une démarche de réemploi et de créativité

Nous faisons appel à votre générosité afin de nous permettre d'élargir le champ des possibles au sein de notre atelier Premières heures en chantier.

Ce dont nous avons besoin :

- Pots de yaourt en verre
- Bouteilles et bocaux
- Tissus, dentelles et passementeries
- Bobines de fil, Laine, boutons

Nous remercions pour votre soutien et votre implication auprès de notre association.