

La Feuille de Choux

Semaine 37-Année 2024



Le Pays fait son jardin

Dans votre panier cette semaine :

Légumes	Prix à l'unité	Estim. panier	Prix panier
Melon*	3.80€/p	1 pièce	3.80 €
Tomates anciennes	5.50€/kg	750g	4.13€
Oignons	3.30€/kg	500g	1.65€
Haricots violet	10.50€/kg	450g	4.73€
Produits issus de l'agriculture biologique Catégorie II Certificateur : FR-BIO-10 / Agriculture France			14.31€

Pour accéder à votre solde :

Connexion au site :

www.lepaysfaitsonjardin.cocagnebio.fr

Identifiant : votre mail

Le Relais pour l'emploi mobilisé lors des Forums des Associations

Ce samedi 07 septembre 2024, l'ensemble des équipes du Relais pour l'emploi était mobilisé sur les différents forums du territoire à savoir : Argentré-du-Plessis, Bais, Janzé, Retiers et Vitré. L'objectif étant de présenter le panel de nos activités, à savoir :

- La mise à disposition de personnel auprès des particuliers, des associations, collectivités, entreprises (...) par le biais de notre association intermédiaire « Le Relais » sur Retiers et Vitré ;
- L'antenne ADIS Intérim, Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion ;
- Le Parc Mob' comme Mobilité qui met à disposition des scooters, vélos électriques ;
- Notre chantier d'insertion en maraîchage biologique « Le Pays fait son Jardin » ;
- Premières Heures en chantier pour l'accès progressif vers l'emploi.



Période d'adhésion

Septembre 2024 – Mars 2025

Horaires de distribution

Le Theil vendredi 9h00-19h
La Guerche vendredi 11h - 19h
Janzé mardi 15h - 18h30
Vitré -Etreilles mardi 16h - 19h



Le Relais pour l'emploi
Espace de travail pour l'insertion

Siège social

6 rue Louis Pasteur
35240 Retiers
02 99 43 60 66
paniers@lerelaispourlemploi.fr



Cofinancé par
l'Union européenne

Site de production

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

Le coin des recettes

Purée de haricot au poivron grillé



Ingrédients :

- 1 kg de haricots verts
- 4 pommes de terre
- 2 poivrons rouges
- 2 petits oignons frais
- 1 c. à soupe d'estragon frais
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation : Nettoyer et préparer les légumes : effiler les haricots, peler les pommes de terre, hacher finement l'oignon puis l'estragon. Cuire les pommes de terre à la vapeur (ou à l'eau) environ 20 min. Réduire en purée. Cuire les haricots verts à la vapeur (ou à l'eau) environ 20 min. Les faire sauter quelques minutes à l'huile avec l'oignon. Réduire en purée. Pendant ce temps, faire griller les poivrons au four sur toutes leurs faces. Laisser refroidir pour les peler et les tailler en lanières. Réunir haricots et pommes de terre, ajouter l'huile et l'estragon haché, mélanger. Disposer les poivrons esthétiquement sur la purée. Servir chaud.

Tiramisu au melon



Ingrédients :

- 500g de mascarpone
- 1 Melon
- 6 œufs
- 15 cl de liqueur
- 150g de sucre
- 24 biscuits à la cuillère

Préparation : Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre et le mascarpone aux jaunes et battez jusqu'à obtention d'une crème. Montez les blancs en neige très fermes. Incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone. Gardez au frais. Ouvrez le melon en deux, épépinez-le. Coupez le melon en tranches fines et retirez la peau. Trempez les biscuits dans la liqueur de melon et garnissez-en le fond de 6 petits ramequins. Recouvrez les biscuits d'une couche de crème jusqu'à la moitié des moules. Faites une couche de lamelles de melon puis une nouvelle couche de crème. Réservez au frais pendant 2 heures. Au moment de servir, décorez de lamelles de melon.