

Recette

COMPOSITIONS TRIMESTRIELLES

Fenouils au gratin

Pour 4 personnes

Laver 800 g de fenouils et les cuire 20 mn à l'eau salée.

Les égoutter et les couper en lamelles dans la longueur, avant de les dresser dans un plat beurré. Préparer une béchamel, la saler, la poivrer.

Ajouter de la muscade.

Épaver les fenouils de béchamel, recouvrir de gruyère râpé et faire gratiner doucement à four pendant 20 mn.

Bon appétit!

Le jardin potager

Feuille de liaison n°38

2 septembre 2010

Du blé au pain - 1^{ère} journée

Samedi 9 octobre 2010* ..
à 14h00 :

Merci de vous inscrire sur inscription@lejardinpotager.ch ou par téléphone 079 299 38 68 jusqu'au 24 septembre

Nous vous invitons à participer aux semailles d'un champ de blé à la volée sur le domaine des Biolettas à Ballens. Cette activité conviviale sera suivie par un goûter.

Cet événement sera le premier d'un cycle de 3 manifestations qui couvriront le cycle du pain:

- 1) les semailles (à la main)
- 2) la récolte et
- 3) la confection du pain.

Nous vous communiquerons les dates des deux autres événements d'ici à la fin de l'année.

*en cas de mauvais temps, les semailles seront reportées au samedi 16 octobre 2010

Les demi-journées

N'oubliez pas de vous inscrire aux demi-journées. Les demi-journées aux champs se terminent fin octobre et les demi-journées à la mise en panier sont souvent très prises à la fin de l'année. Pour rappel, les demi-journées non effectuées sont facturées 65.- l'unité à la fin de l'année.

Inscrivez-vous de préférence sur le site rubrique coopérateur ou par téléphone 079 299 38 68.

Aux champs :

- Samedi 11 septembre de 13h00 à 17h00
- Mercredi 15 septembre de 13h45 à 17h45
- Samedi 25 septembre de 13h00 à 17h00
- Vendredi 1^{er} octobre de 13h45 à 17h45
- Lundi 4 octobre de 13h45 à 17h45

- Mardi 12 octobre de 13h45 à 17h45
- Mercredi 20 octobre de 13h45 à 17h45

À la mise en panier

- Mercredi 29 septembre de 13h45 à 17h45, 2 personnes
- Mercredi 6 octobre de 8h45 à 12h15, 3 personnes
- Mercredi 6 octobre de 13h45 à 17h45, 2 personnes
- Mercredi 13 octobre de 8h15 à 12h15, 4 personnes
- Mercredi 13 octobre de 13h45 à 17h45, 1 personne
- Mercredi 3 novembre de 8h15 à 12h15, 3 personnes
- Mercredi 3 novembre de 13h45 à 17h45, 1 personne
- Mercredi 10 novembre de 8h15 à 12h15, 4 personnes
- Mercredi 10 novembre de 13h45 à 17h45, 4 personnes
- Mercredi 17 novembre de 8h15 à 12h15, 4 personnes
- Mercredi 17 novembre de 13h45 à 17h45, 5 personnes
- Mercredi 24 novembre de 8h15 à 12h15, 4 personnes
- Mercredi 24 novembre de 13h45 à 17h45, 4 personnes

Etc...

Au plaisir de vous rencontrer aux champs ou à la mise en panier !

Le PRODUIT DÉCOUVERTE

Confiture Panchaud



Les Panchaud, un couple qui prépare des confitures artisanales à Bollens.

Leurs produits ne sont pas 100% bio mais sur demande ils peuvent vous indiquer quelles sont les confitures préparées avec des fruits non traités.

Les confitures proposées dans le panier ont été préparées avec du sucre bio et des fruits non traités.

Vous pouvez les trouver sur internet: www.confiturepanchaud.ch ou aller leur rendre visite à Bollens, sur rendez-vous au : 079 / 359 26 38.

Bonne dégustation !

