



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 7 au 11 avril.
Vous y trouverez de précieux renseignements sur la composition de vos paniers et l'actualité du jardin.

Bonne lecture !

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS Semaine 15 : 7 au 11 AVRIL



Petit Panier BIO

- Pomme de terre Maiwen (600g)*
- Carotte (600g)*
- Chou - vert (500g)
- Radis violet (400g)
- 1 botte d'oignon botte
- Mâche (200g)



Grand Panier BIO

- Pomme de terre Maiwen (800g)*
- Carotte (800g) *
- Chou- vert (800g)
- Radis violet (800g)
- 2 bottes d'oignon botte
- Mâche (300g)

Nous précisons que les pommes de terre et carottes ont été achetées à des producteurs bio franciliens en raison de la saison 2024 difficile pour le jardin de limon (*)

LA RECETTE DE LA SEMAINE



SOUPE AU CHOU- VERT

Ingrédients (pour 2 personnes) :

250 g de chou-vert, 2 carottes, 2 pommes de terre, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 càs d'huile d'olive, 1 saucisse fumée, 1 l de bouillon de légumes.

Mode préparatoire :

1. Coupez de belles feuilles tendres en lanières.

2. Lavez, épluchez vos légumes et taillez-les en petits morceaux de tailles égales pour une cuisson homogène.
3. Emincez l'oignon et l'ail finement.
4. Dans une cocote bien chaude, mettre l'oignon et l'ail à rissoler dans une CS d'huile. Une fois dorés, ajoutez les légumes et la saucisse.
5. Recouvrez le tout avec le bouillon.
6. Laissez mijoter votre soupe à couvert au minimum 20 minutes à léger frémissement.
7. A moment de servir, coupez votre saucisse en morceaux et remettez les dans la soupe. A servir avec de belles tranches de pain grillées. Pour une version végétarienne, remplacez la saucisse par du tofu fumé en fin de cuisson.



SALADE DE MÂCHE AU PARMESAN

Ingrédients (pour 4 personnes) :

150 g de mâche, 60 g de parmesan, 1/2 radis violet, 2 cuillères à soupe de graines de tournesol, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 citron, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, fleur de sel, poivre du moulin.

Mode préparatoire :

1. Rincez la mâche et essorez-la. Rincez le radis, épongez-les et coupez-les en très fines rondelles.
2. Mettez la salade et le radis dans un saladier et arrosez-les d'huile d'olive et de jus de citron. Salez légèrement et poivrez. Mélangez.
3. Râpez le parmesan en copeaux au-dessus de la salade, parsemez de graines de tournesol et servez.

LE CALENDRIER DES SAISONS

Le calendrier de saison



Avril

Légumes

Oignon, Mâche, Chou rouge, Poireau, Carotte, Pois gourmand, Fève, Epinard, Navet, Endive, Radis, Chou de Bruxelles, Chou frisé, Céleri branche, Céleri Rave, Pomme de terre, Asperge, Ail nouveau, Echalotte, Betterave, Blette

Fruits

Fraise, Kiwi, Rhubarbe, Pomelo, Orange, Mandarine, Kaki, Citron, Orange,

Voici une piqûre de rappel sur les légumes et fruits de saison du mois d'avril que vous trouverez à la boutique et/ou dans vos paniers.

LES ACTUALITES DU JARDIN



UN CHANTIER PARTICIPATIF REUSSI !

Nous étions plus de 30 à être réunis samedi matin autour de notre premier chantier participatif de l'année. Nous avons réalisé un travail remarquable en plantant en une matinée l'équivalent de plus d'1 kilomètre d'oignons, ails et échalotes. C'est une aide fort précieuse qui nous permet de nous concentrer sur d'autres priorités.



DES ACTIVITES MULTIPLES AU JARDIN !

La saison maraichère a commencé à plein régime grâce à un climat favorable.

Le début de la saison coïncide avec un effort de recrutement important. 10 salariés ont été recrutés depuis mi-mars et nous avons actuellement 36 salariés en contrat au jardin soit proche de notre capacité d'accueil maximale qui est de 40 places. Chaque nouveau venu est présenté le mercredi matin à l'ensemble de l'équipe puis prend place pour participer à l'échauffement collectif. Les équipements de travail leur sont ensuite remis pour pouvoir commencer le travail avec leur chef d'équipe du jour.

Les ateliers ne manquent pas. En ce début de semaine, de nouvelles salades ont été plantées en plein champ puis ont été recouvertes de voiles afin de les protéger des prédateurs. Dans les serres, l'actualité tourne autour de la préparation des 2 serres où seront plantées les tomates. La serre de fraises est également surveillée de près en vue des premières récoltes attendues d'ici la fin du mois.

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallaan

<https://jardindelimon.cocagnebio.fr/>

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

