



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 27 au 31 juillet.

Nous en profitons pour vous informer que la boutique sera fermée les samedis 1er, 8 et 15 Aout.

Bonne lecture !

LE POT DE DEPART D'ALEXIS, PAULINE, PHILIPPE ET SYLVAIN

Toute l'équipe s'est rassemblée autour de Pauline, Philippe, Sylvain et Alexis pour célébrer leurs départs vendredi dernier.

Au jardin de Limon, nous apprenons à nous dire "Bonjour", à vivre ensemble dans l'acceptation de nos différences et à nous dire "Au revoir". Ce rituel de départ nous permet de partager la richesse du parcours des uns et des autres et s'accompagne pour les salariés permanents d'un pincement au cœur car il est difficile de se séparer de nos collègues du quotidien avec qui les échanges sont si riches.

Pauline a profité en 5 ans de toute la palette des propositions du jardin. Pauline a suivi des cours de français et informatique, a changé de logement, a régulariser sa situation administrative et a multiplié les initiatives pour décrocher un emploi à sa mesure. Pauline vient de décrocher un CDI au sein de l'agence d'aide à la personne APEF.

Philippe a mis à profit ses talents d'homme à tout faire pour intervenir sur des travaux d'entretien du site et sur la mise en place récente de l'atelier Poules Pondeuses. Philippe souhaite être davantage à côté de sa famille avant de prendre sa retraite.

Alexis a profité de son passage au jardin pour retrouver un rythme de vie équilibré, prendre des cours de conduite et peaufiné son projet professionnel. Il nous quitte pour suivre une formation en alternance d'agent de l'environnement. Alexis a vite trouvé sa place parmi ses collègues et a été en charge de la distribution des équipements de sécurité auprès des nouvelles recrues.

Quant à Sylvain, il nous quitte pour suivre une formation visant à lancer son activité en tant qu'auto-entrepreneur dans l'immobilier.

Nous leur souhaitons à tous les 4 le meilleur pour leurs futurs projets.



LA COMPOSITION DE VOS PANIERS DE LA SEMAINE (S31)



Petit Panier BIO

- Tomate (1 kg)
- Courgette (1 kg)
- Poivron (1kg)
- Aubergine (500g)
- 1 concombre
- 1 salade Batavia



Grand Panier BIO

- Tomate (1 kg)
- Courgette (1 kg)
- Poivron (1kg)
- Aubergine (1 kg)
- 2 concombres
- 1 salade batavia
- 1 bouteille de ketchup (réalisé avec des tomates du jardin)

LA RECETTE DE LA SEMAINE

CHUTNEY DE POIVRON



Ingrédients pour 4 personnes :

5 gousses d'ail, 200 g de poivron, 150 g de tomate, 50 g d'oignon, 1 piment jalapeño, 1 c à s d'huile d'olive, 50 ml de vinaigre de pomme, 125 g de sucre, piment de Cayenne, poivre noir, sel, cumin, flocons de piment et 1 c à s de pectine.

Mode préparatoire :

1. Pelez les poivrons et débarrassez-les de leurs pépins et de leurs parties blanches. Coupez les tomates, le piment jalapeño, les gousses d'ail et l'oignon en petits morceaux.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir tous les légumes à feu modéré.
3. Ajoutez le vinaigre de pomme et le sucre. Relevez de poivre de Cayenne, poivre noir, sel, cumin en poudre et flocons de piment. Ajoutez pour finir 1 c à c de pectine et laissez cuire le tout à feu doux jusqu'à la consistance souhaitée.
4. Laissez le chutney refroidir avant de le déguster.
5. Le chutney est un condiment relevé qui provient de la cuisine indienne et pakistanaise. Délicieux avec du fromage, de la viande et des pommes de terre au four.

<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](#)

