



LE JARDIN DE COCAGNE DE LIMON

Chers tous,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre feuille de chou de la semaine du 22 au 27 septembre avec un point sur l'actualité riche du jardin.

Bonne dégustation à tous !

LA COMPOSITION DE VOS PANIERS

Semaine 39 : 22 au 27 Sept



Petit Panier BIO

- Pomme de Terre Ondine (500g)
- Aubergine (500g)
- 1 Chou-Brocoli
- Chou-Kale (500g)
- 1 Chou-Rave
- 1 botte d'oignon cébette



Grand Panier BIO

- Pomme de Terre Ondine (500g)
- Haricot vert (800g)
- Aubergine (500g)
- 1 Chou-Brocoli
- Chou-Kale (500g)
- 1 Chou-Rave
- 1 botte d'oignon cébette

Les choux sont mis à l'honneur dans votre panier de la semaine avec du chou-brocoli, du chou-kale et du chou-rave. Ils sont particulièrement réussis grâce à une météo favorable et aux soins que nous y avons apportés !

Bonne dégustation !



LA RECETTE DE LA SEMAINE



SALADE DE CHOU KALE AU CRANBERRIES

Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de chou-Kale, 1 poignée de cranberries séchées, 1 poignée de pignons de pin torréfiés, 2 cuillères à soupe d'huile de colza, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 1 à 2 cuillères à soupe de sirop d'érable (selon vos goûts) sel et poivre.

Mode préparatoire :

1. Découpez les feuilles du chou-kale en ôtant les côtes que vous pouvez garder pour faire une soupe par exemple
2. Taillez le chou-kale en grosses lamelles. Les passer 5 minutes à la vapeur. Laissez-les refroidir.
3. Préparez la vinaigrette avec l'huile le vinaigre, le sirop d'érable, le sel et le poivre.
4. Dressez le chou-kale dans un saladier ajoutez la vinaigrette et mélangez. Parsemez de cranberries et de pignons.



GALETTE AUX CEBETTES

Ingrédients pour 2 personnes :

1 botte de cibettes (oignons nouveaux), 2 carottes, 4 œufs, 80g de farine de pois chiche + 200 ml d'eau, 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence, sel, poivre, noix de muscade, huile d'olive

Mode préparatoire :

1. Lavez, épluchez puis hachez la carotte au mixer.
2. Lavez les cibettes, retirez le pied et la partie abîmée de feuilles, puis coupez-les en fines rondelles.
3. Dans une poêle antiadhésive ou une poêle crêpière, faites chauffer un peu d'huile puis disposez les légumes. Mélangez, puis laissez revenir à feu moyen pendant 5 à 10 minutes.
4. Dans un saladier, fouettez les œufs en omelette avec la farine de pois chiche, l'eau, le sel, poivre, et herbes de Provence + 1 cuillère à café d'huile d'olive. Versez la préparation aux œufs sur les légumes, et baissez la poêle à feu doux.
5. Laissez la galette prendre pendant 10 minutes environ puis une fois le dessus quasi pris, retournez la galette. Laissez cuire sur le dessus 3-4 minutes.
6. Bonne dégustation !

L'ACTUALITE DU JARDIN



Pot de départ de Malika et Loïc

Nous nous sommes rassemblés vendredi dernier autour de Malika et Loïc pour célébrer leurs départs du jardin.

Loïc nous quitte pour se lancer dans une formation qualifiante de 8 mois de technicien de maintenance industrielle. "Prévenir plutôt que guérir", voilà tout un art que Loïc veut appliquer dans le domaine de l'industrie. Quant à elle, Malika dont les multiples talents artistiques en peinture ont été mis en lumière à l'occasion des journées Portes Ouvertes du jardin nous quitte pour partager sa passion en explorant l'opportunité de donner des cours de peinture.

Nous leur souhaitons le meilleur.



Recherche d'une vingtaine de couvertures en laine !

La récolte de pomme de terre est bonne avec un rendement qui excède les 20 tonnes par hectare.

Pour améliorer la conservation des pommes de terre, nous recherchons une vingtaine de couvertures que nous mettrons sur les palox de pomme de terre afin d'occulter la lumière.

Vous pouvez les déposer à la boutique !

AGENDA

Forum de L'Alimentation Citoyenne



Samedi 27 septembre
11h à 22h

à Versailles
au Tiers-Lieu de l'Ermitage
23, rue de l'Ermitage

**Une alimentation locale, de qualité
pour et avec tous·tes**

Pour les citoyen·nes, par des citoyen·nes

Entrée
libre



Accessible depuis les gares de :

- Versailles Rive Droite : bus 6205 ou 5 min à vélo ou 20 min à pied
- Versailles Château Rive Gauche : bus 6202 ou Express 01
- Versailles Chantiers : bus 6202 ou Express 01

A Arrêt boulevard St Antoine (bus 6205 et Express 01)

B Arrêt Berthier (bus 6202)

Ne pas jeter sur la voie publique

Samedi 27 septembre- Alternatiba à Versailles

Le jardin de Limon participera au forum de l'alimentation organisé par Alternatiba à Versailles, 23 rue de l'Ermitage de 11h à 22h le 27 septembre. Vous y êtes les bienvenus.

Un marché paysan, des stands, des activités pour enfants et adultes et des tables rondes vous permettront de rencontrer d'autres citoyen·nes, des agriculteur·ices et des acteur·ices de l'alimentation de nos territoires - épiceries, coopératives, associations, boulangeries, restaurateur·ices, collectivités, etc.

Plusieurs tables rondes seront organisées dont une à 16h30 sur le thème de "l'alimentation pour tous" à laquelle le jardin participera

[cliquez ici pour vous inscrire](#)



Fête de la courge du 2 au 4 octobre

Les courges ont été particulièrement réussies cette année !

En plus des traditionnelles courges musquées, butternut ou potimarrons, nous avons cultivé une grande diversité de courges dont les noms sont évocateurs de promesses (ex : Spaghetti, Longue de Nice, Jack O'Lantern, Atlantic Giant...).

Nous mettrons à l'honneur à la boutique !



Echappées Vertes - événement du samedi 4 octobre

Echappées vertes, venez découvrir l'agriculture et le patrimoine local !

Le samedi 4 octobre aura lieu le quatrième escape game sur le plateau de Saclay.

Depuis plus de 10 ans, la Zone de Protection Naturelle Agricole et Forestière du plateau a été mise en place. A pied ou à vélos, vous pourrez découvrir les richesses locales, résoudre l'énigme qui vous conduira à travers château, fermes et Abbaye ou participer aux épreuves sportives tout au long du parcours. Des stands sur la biodiversité, les producteurs locaux, les éco-geste et les solutions de mobilité douce seront également présents.

Le jardin de Limon accueillera une des étapes du parcours.

[cliquez ici pour vous inscrire](#)

Jardin de Cocagne de Limon

4 rue des Arpentis, 91430 Vauhallan

<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](#)

