

# La Feuille de Chou



## L'EDITO :

Chères adhérentes, chers adhérents,

La semaine dernière, je vous exposais la réussite de la matinée « école maraîchère ».

A cette occasion, plusieurs enfants de l'école Jean Rostand de Montmélian ont ramassé les pommes de terre dans le cadre du partenariat « on sème pour la vie » qui nous lie avec la commune.

Je concluais l'édito, en soulignant que cette séance de terrain allait se prolonger en classe, et à la cantine. C'est chose faite grâce à l'implication des différents acteurs de ce partenariat, tant au niveau de la cuisine centrale, que de l'école.

Comme me l'écrivait ce matin Sandra G., enseignante mobilisée sur le projet la semaine dernière, les enfants étaient ravis de manger les « fruits » de leur récolte à la cantine. Et en classe, ils ont notamment vu le vocabulaire « tige, racine, feuille ... » en reprenant un plant de pomme de terre et de betterave ... ainsi que leur cycle de croissance. Evidemment, ils ont réalisé des illustrations de cette matinée, et comme un dessin vaut souvent mieux que de grandes explications, je vous laisse en admirer quelques-uns.

Laurent PACHOD – Directeur



### Pour un Panier

1	kg	Pomme de terre grenaille
0,450	kg	Haricot
1,8	kg	Courgette
2	pièce	Poivron
1	pièce	Concombre

#### Selon dépôt :

Aubergine 0,600 kg - Tomate 1,4 kg

*Lavez toujours vos légumes avant de les consommer.*

FRUITS : 0,650 kg Raisin - 1 kg Pomme

### Tarte au 2 poivrons Pour 4 personnes

- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons rouges
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 branche de thym
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 œuf
- 10 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre



Préchauffez le four à 180°C (th.6). Lavez les poivrons, posez-les sur la grille du four et laissez cuire jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle (retournez-les en cours de cuisson). Laissez tiédir puis coupez-les en lanières. Dans un bol, fouettez l'œuf avec la crème, salez et poivrez.

Étalez la pâte brisée et garnissez-en un moule à tarte rectangulaire. Piquez le fond avec une fourchette puis répartissez le mélange œuf / crème. Recouvrez avec les lanières de poivrons. Parsemez de thym, arrosez d'huile, salez, poivrez puis enfournez pour environ 30 min. Parsemez de basilic ciselé et servez.

# La Feuille de Chou



## LE COIN DE L'INSERTION :

Une fois n'est pas coutume, pas de nouvelle embauche pour cette dernière quinzaine, ni de départ. Cette stabilité ne va pas durer, puisque des arrivées sont prévues dans les prochaines semaines. Il s'agit de candidats rencontrés depuis quelques mois mais qui pour différentes raisons (familiales, santé ou autres) n'étaient pas opérationnels pour l'emploi immédiatement. C'est également ce que propose la structure, l'adaptation aux contraintes de chacun, tout cela dans le maintien des objectifs et des contraintes de production.

C'est un équilibre à trouver au quotidien et nous y travaillons avec toute l'équipe de permanent. C'est ce qui fait la richesse de cette belle structure Terre Solidaire.

C'est sur cette courte feuille de chou, afin de laisser de la place aux dessins de nos jeunes visiteurs de la semaine dernière, que je vous souhaite une belle fin de semaine.

**Floriane - Chargée d'insertion**