

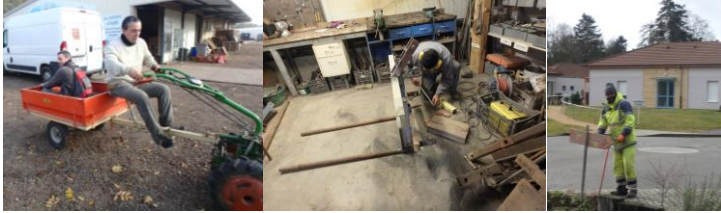


# Le CANARD d'ICARE

Mardi 16 janvier et jeudi  
18 janvier 2018 Semaine  
3 JI-JTR

## MERCI POUR VOS DONS !

Depuis la création de l'appel à récup vous avez été nombreux à participer à la boucle solidaire du recyclage. D'autres dons encore sont venus améliorer notre quotidien. Petit retour en image sur les « choux-rires » apportés par vos dons :



des outils des draps, des torchons...



des vêtements chauds, des bonnets...



des ustensiles de cuisine, des torchons...



des vélos, un concert de Noël de soutien à ICARE par Susan & Friend, et bien d'autre encore...

...mais surtout l'essentiel : votre soutien au quotidien par l'adhésion aux paniers de légumes!

### «Appel à récup»



Casseroles, marmites et poêles de cuisine en bon état (pour une salariée qui voudrait faire un envoi au Congo pour une association)



1 mixeur plongeur 500Watts



Des livres pour enfants autour de la thématique des légumes et des fruits

Cette semaine dans vos paniers, vous trouverez,  
(Sous réserve de modifications de dernière minute)

### Grand panier

700g d'épinard	3,47€
150g de mache	1,95€
150g de meslun	1,50€
600g d'oignon jaune	1,40€
600g de radis de chine	1,63€
1 bouquet de persil	1,09€
1kg de pomme de terre	1,78€
<b>Prix total du panier</b>	<b>12,82€</b>
* + 700g de poireau	2,18€

### Petit panier

600g de betterave	1,49€
800g de celeri rave	2,48€
600g de pain de sucre	2,14€
700g de poireau	2,50€
<b>Prix total du panier</b>	<b>8,61€</b>
* + 150g de meslun	1,39€



Produits d'origine France - Catégorie II  
Issus de l'agriculture biologique  
Certifié par ECOCERT  
FR-BIO-01



## Velouté de pain de sucre

### Ingrédients:

- 1 salade chicorée pain de sucre
- 2cc d'huile d'olive
- 1 cube bouillon de poule
- 40g de crème épaisse
- Sel, poivre

### Préparation:

Dans une casserole, faire blondir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter les feuilles de salade. Faire cuire à feu doux quelques minutes, tout en remuant.  
Verser de l'eau de façon à recouvrir à peine la salade. Ajouter le bouillon cube, poivrer. Couvrir et faire cuire 20 minutes.  
Mixer très finement en rajoutant, si besoin, de l'eau afin d'obtenir la consistance d'un velouté.  
Ajouter un peu de crème, selon vos goûts. Servir bien chaud.

## ATTENTION ! ATTENTION ! ATTENTION !

### Info point de dépôt

- Le point de dépôt Naturhisla de Thann est définitivement fermé. Vous retrouverez vos paniers au Centre Socio Culturel « Roger Omeyer » de Thann. (13 rue Robert Schuman à Thann)
- En raison de la fermeture courant du mois de janvier de l'épicerie à Guewenheim, les paniers de ce point de dépôt sont transférés à Sentheim.



Les Jardins d'ICARE 3 rue des Daims 68780 SENTHEIM  
Les Jardins du Trèfle Rouge 30 A rue de Raedersheim 68190 UNGERSHEIM  
CHANTIER D'INSERTION <http://icare.reseaucocagne.asso.fr>

☎ 03 89 66 19 99 [jardins.icare@hrnet.fr](mailto:jardins.icare@hrnet.fr) ☎ 03 89 56 50 69

