

Recette : Fondant de chou vert

- Préchauffer le four à 180°C.
- Hacher le chou, en retirant les premières grosses feuilles et les nervures blanches.
- Faire blanchir le chou découpé. Changer l'eau et faire cuire dans l'eau bouillante pendant 10 min
- Émincer les oignons et les faire suer dans une grosse casserole ou cocotte avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail haché.
- Faire revenir le tout une dizaine de minutes. Ajouter ensuite le chou et le bouillon de volaille. Saler, poivrer.
- Laisser mijoter pendant 15 minutes à couvert. Vider environ 1/3 du jus de cuisson.
- Verser la crème dans la cocotte et les petits fromages et bien mélanger. Laisser cuire encore 5 minutes à feu doux.
- Hors du feu, ajouter les œufs puis la farine à la préparation. Verser la préparation dans vos moules. - Enfourner pendant environ 40 minutes.

Ingrédients:

- 1 petit chou vert
- 3 gousses d'ail, 2 oignons
- 2 œufs
- 20cl de crème épaisse
- 40cl de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- 4 fromages de votre choix (type Kiri...)
- 2 cuil à soupe de farine

Recette : Millefeuille de betterave, fromage frais et noisettes

- A l'aide d'une mandoline, couper la betterave en lamelles de 3 mm d'épaisseur.
 - Décortiquer les noisettes puis les hacher grossièrement.
 - Dans un bol, mélanger les noisettes hachées, 4 brins de ciboulette ciselés, le fromage frais, le sel et le poivre. Bien mélanger.
 - Poser une tranche de betterave sur une assiette et la tartiner du mélange au fromage frais. Poser une autre tranche de betterave par dessus et répéter l'opération pour obtenir 3 couches de fromage.
 - Faire de même avec l'autre moitié de betterave pour obtenir un second millefeuille.
- Avant de servir, placer un brin de persil et une demi-noisette sur le millefeuille de betterave.

Ingrédients: 2 pers

- 1 betterave cuite
- 6 brins de ciboulette
- 7 noisettes
- 2 cuillères à soupe de fromage frais (type Carré frais ou fromage frais à tartiner)



Nous vous remercions de bien vouloir rapporter les cagettes (bois et plastique) qui servent à la livraison des légumes.

La feuille de chou de CHLOROPHYLLE

Semaine 09

23. avenue Jules Jacquemin

10100 Romilly sur Seine

03 25 24 58 29

secretariat.chlorophylle@gmail.com



Composition et coût INDICATIF de votre panier du 27/02/20 :

Petit Panier :

- 500 g Betteraves Cuites soit 2€
- 1 Chou soit 2€
- 1 kg de Pommes de Terre soit 2€
- 1 kg de Carottes soit 2€60

Total : 8€60

Grand Panier :

- 1 Chou soit 2€
- 1 kg de Carottes soit 2€60
- 1 kg de Pommes de Terre soit 2€
- 1 kg de Poireaux soit 3€
- 1 kg Betteraves Cuites soit 4€

Total : 13€60

Suivez notre actualité :  Site internet : <http://chlorophylle.reseaucocagne.asso.fr/>

Notre page : chlorophylle cocagne



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN
DANS LE CADRE DU PROGRAMME OPERATIONNEL NATIONAL
« Emploi et Inclusion » 2014-2020



Union Européenne

Du côté des Formations des Salariés ...

Du 29 janvier au 4 février : Christophe G, Pascal R, Jérôme, Gagny et Abdel sont partis à Gionges passer le CACES R489 (Autorisation de conduite des chariots élévateurs).

Afin de favoriser la réussite des tests théoriques, nous organisons des séances de préparation au sein de la structure.



Christophe et Pascal ont validé les catégories 1,3 et 5, Gagny et Jérôme le 3 (celui qui est le plus utilisé dans les entreprises)

Et Abdel a réussi la théorie mais devra repasser la pratique le mois prochain

Les 6 et 7 février : Marie-Sonia, Nathalie, Pascal R, Michèle, Gagny, Jérôme, Christophe J, Véronique H ont validé leur diplôme de SST (Sauveteur Secouriste du Travail).

Thierry, responsable de formations à la MFR de Gionges, est venu les former au sein de notre structure.



Du 3 au 20 février, formation importante et difficile pour Nicolas et Anthony...les habilitations nucléaires !!! Ils sont allés au centre de formation THIROM, à Yutz.

Du 3 au 7 février : une première semaine assez difficile, il s'agissait d'appréhender les savoirs communs du nucléaire. Ils étaient les seuls novices...mais ils se sont accrochés et ont passé l'étape du SCN1.

Du 12 au 14 février, ils ont poursuivi avec la « formation initiale complément sûreté qualité option RN »,

Et, du 17 au 20 février, ils ont achevé le programme avec la « formation initiale radioprotection Niveau 1 - option RN »

Nos deux confrères sont revenus satisfaits de Yutz et ils peuvent, dorénavant, aller postuler dans les agences d'intérim (surtout que le grand carénage vient de démarrer à la centrale de Nogent, c'est maintenant ou jamais !!!!)



Du 17 au 23 février, Jonathan a pu profiter du dispositif mutualisé PRIAE (Le PRIAE de la Région Grand Est : un programme de formation pour les salariés en insertion des SIAE).

Nous nous sommes organisés pour qu'il se rende chez Piste, à Sézanne, où il a validé son Permis Tronçonneuse (20/20 à la théorie !!!! Pas mal, non!!!!).

Il est fier de pouvoir affirmer qu'il détient sa carte.



Sortie positive de Gagny KEITA

A l'issue de l'information collective de Mme PAQUET Sophie, chargée de mission du GEIQ Sud Champagne (Groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification), auprès de nos salariés, Gagny a souhaité être positionné.

Le 3 février dernier, il s'est rendu à la Chambre des métiers de Troyes, pour assister à une information collective du GEIQ quant à l'action « Conducteur de Taxi/VSL ».

Il a été reçu en entretien individuel et a été retenu par les membres.

Le 5 février, il a été convoqué par le responsable des ambulances GARNIER à Romilly. Il a dû assurer un bon entretien sachant que le 10, il était convoqué avec son adjoint...

Le 11, nous avons reçu un mail de Mme PAQUET stipulant qu'il débutait donc sa formation de conducteur de taxi le 24/02 à la Chambre des métiers et de l'artisanat de Troyes.

