

LE SAVIEZ-VOUS ?

SEPTEMBRE EN OR—La ligue contre le cancer

Le mois de septembre est consacré depuis quelques années à l'information et la communication autour de la lutte contre les cancers de l'enfant, de l'adolescent et du jeune adulte. La ligue contre le cancer est aujourd'hui le seul financeur associatif de la recherche sur les cancers de l'enfant, de l'adolescent et du jeune adulte. Près de 18 millions d'euros ont ainsi été consacrés par la Ligue au financement d'actions de recherche sur les cancers des enfants, des adolescents et des jeunes adultes au cours des 5 dernières années.

Les paniers de la semaine :

| Légumes | Prix | Grand Panier | Panier |
|----------------------------------|----------|---------------|--------------|
| Echalote | 6.00€/kg | 200g | 100g |
| Fenouil | 3.60€/kg | 600g | 350g |
| Tomate cerise | 3.50€/kg | 1kg | 600g |
| Tomate vrac | 6.00€/kg | 500g | 250g |
| Carotte vrac | 2.70€/kg | 1kg | 600g |
| Aubergine fin de saison | 3.20€/kg | 950g | 600g |
| Prix de revient du panier | | 15.60€ | 9.00€ |

Recette du jour : Fenouil braisé à la tomate

Pour 4 personnes

- 700 g de fenouil
- 200 g de tomates pelées et concassées
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de thym sel, poivre

Pelez et hachez l'ail.
Lavez les bulbes de fenouil et

émincez-le finement.

Faites fondre le fenouil dans l'huile d'olive.

Salez, poivrez et ajoutez le thym et l'ail.

Couvrez et laissez cuire à feu moyen.

Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si besoin.

Au bout de 15 minutes, ajoutez les tomates concassées.

Prolongez la cuisson de 10 minutes.

L'actu locale :

➤ Samedi 23 septembre 2023

**ST DIDIER SUR ROCHEFORT—
Festi'gosses**

Concert des Tit' Nassels et de Cyrano.
Sur réservation. 06 72 05 71 88 ou à La Luciole Trelins

BARD—Journée transition écologique

Spectacle, concert, ateliers, visite du clocher, expositions ...

➤ Dimanche 24 septembre 2023

**... DE NOMBREUSES BROCANTES
MONTBRISON**

FEURS
VEAUCHE
ST MEDARD EN FOREZ
ST BARTHELEMY L'ESTRAT

Nous contacter :

📍 Jardin d'Astrée — CILDEA
72 Route de Montbrison, 42130
TRELINS
☎ 04 77 97 32 74

@ Jardin.astree@ildea.asso.fr
📷 Cildea_jardinastree
📘 Cildea—Jardin d'Astrée
🌐 astree.reseauucogagne.asso.fr