

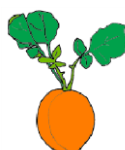


A DEUX PRES DE CHEZ VOUS LA LETTRE D'INFORMATION DE MARS

Bonjour à toutes et à tous !

Voici les nouvelles de l'association *A deux Prés de chez Vous* pour le mois de Mars.

Au programme : l'Assemblée Générale 2017, et son concours de tartes Apéro-Ciné-Débat à Ste-Foy (une aventure familiale pour devenir paysans aux portes de la ville) – Rappel des nouveaux numéros – les commandes – la recette du mois : escalopes de veau à la moutarde à l'ancienne



L'ASSEMBLEE GENERALE 2017

Votre association vous convie à son Assemblée Générale annuelle qui aura lieu le :

**Samedi 8 Avril à partir de 10h
OULLINS
(salle du caveau – 7 rue Parmentier
à deux pas du métro gare d'Oullins)**

Au programme :

- Bilan de l'année et perspectives
- Repas partagé comprenant :
 - o Discussion pour l'organisation du prochain « Dimanche à la Ferme », journée festive et campagnarde organisée par l'association
 - o Concours de tartes (les quiches sont acceptées)
 - o Un pot pour le départ de Max

Détails dans l'invitation officielle qui va suivre.

Il s'agit d'un moment important dans la vie de l'association, nous serons très heureux de votre participation.



PROJECTION DES AGRONAUTES

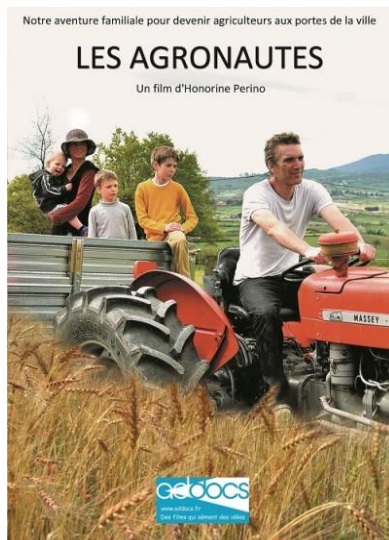
Les Agronautes
Apéritif – Projection – Echanges
En présence de la Réalisatrice
A partir de 19h au Ciné Mourguet
Ste-Foy-lès-Lyon

Le nouveau film d'Honorine Perino raconte l'aventure d'une famille (la sienne et celle de votre paysan-boulangier Denis Mignard) pour devenir agriculteurs aux portes de Lyon. A travers elle, le film pointe la complexité et l'incohérence des règles et usages qui régissent le foncier agricole en zone péri-urbaine.

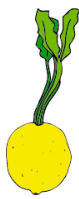
[Bande-annonce et détails ici](#)
[Rejoignez l'événement sur Facebook](#)

Nous co-organisons cette projection (dans le cadre du Festi'Vache).

Bénévoles, vous êtes les bienvenus !



Vous pouvez acheter le DVD en distribution – 20€



NOUVEAUX NUMEROS

Merci de noter ces nouveaux numéros. Si vous en avez un autre, c'est un numéro personnel ou inactif :

06.52.33.26.75

Et si ça ne répond pas, vous pouvez essayer le

06.61.06.09.67



LES COMMANDES

- **POULET** (Ferme des Collonges - Aubry AUBANEL - Chaponost - AB)
Certification AB / alternatives naturelles aux produits de synthèse /
alimentation bio et soins préventifs à base d'huiles essentielles

> Poulet prêt à cuire d'environ 2 kg **10,20€/kg**

> Cuisses de poulet **16€/kg** (environ 200g par cuisse - conditionné
sous vide - facilement congelable)

Livraison le mardi 14, le mercredi 15 et le jeudi 16 Mars

- **VEAU** (GAEC Du PIS VERT - David BARROUX - Pomeys)
Alimentation sans OGM produite en majorité sur la ferme / découpe
réalisée dans un centre agréé CEE

o Colis de VEAU 16.90€/kg

Rôti, Côte désossée, Escalopes, Blanquette...

Colis d'environ 5 kilos

Chaque morceau est conditionné sous vide donc très facilement congelable

o **Steaks Hachés congelés pur bœuf**

- Colis de 1kg de Steaks Hachés (10 steaks de 100g) **17,20€**
- Colis de 3kg de Steaks Hachés (25 steaks de 120g) **45€**
- Colis de 6kg de Steaks Hachés (50 steaks de 120g) **86€**

Livraison le mardi 28, le mercredi 29 et le jeudi Mars

- **YAOURTS NATURES X4** (Ferme du Val Fleury – Chazelles-sur-Lyon -
Adrien Mazet - AB)

Alimentation des vaches montbéliardes cultivée sur place selon les
exigences de l'Agriculture Biologique – Crèmes-desserts fabriquées avec le
lait de la ferme, sans ferment et peu sucrées

> 4 Yaourts nature - **2€**

Date limite de commande le mardi 21, le mercredi 22 et le jeudi
23 Mars

Livraison le mardi 4, le mercredi 5 et le jeudi 6 Avril



LA RECETTE DU MOIS

Ce mois-ci, nous vous proposons une recette simple pour préparer le veau :

Escalopes de veau à la moutarde à l'ancienne

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 escalopes de veau
- 3 cs de moutarde à l'ancienne
- 2 cs de crème épaisse légère
- 100 gr de champignon de Paris
- 1 oignon
- 2 cc d'huile d'olive



Préparation :

Dans un premier temps, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive.
Ajouter la viande, et la faire cuire environ 2 minutes de chaque
côté. Réserver. Ajouter les champignons, la crème, la moutarde,
assaisonner puis laisser cuire quelques minutes. Remettre la
viande pour 3 à 4 minutes.



LES DISTRIBUTIONS A DEUX PRES DE CHEZ VOUS

N'hésitez pas à parler des paniers autour de vous. Retrouvez-nous à :

- * **Brignais** sous le préau des boulistes de l'Amical Laïque – à côté de la Police Municipale- (Rue Bovier- Lapierre 69530 BRIGNAIS) le mardi soir de 17h à 19h
- * **Givors** au kiosque place Jean Jaurès, lieu temporaire, le mardi soir de 17h à 19h
- * **Sainte-Foy-lès-Lyon** devant la Maison Communale des Bruyères (55 bd des Provinces 69110 SAINTE FOY LES LYON) le mercredi de 17h à 19h
- * **Lyon Guillotière** à la Fourmilière (15 rue Salomon Reinach 69007) le mercredi de 17h à 19h
- * **Lyon Vaise** à l'ESSSE (20 rue de la Claire) le jeudi de 16h30 à 19h



Un bon mois de Mars à tous,
A bientôt,
Eric, Jean-François et David

Association "A deux Prés de chez Vous"
105 av. Jean Jaurès
69600 Oullins
06.52.33.26.75
www.adeuxpresdechezvous.fr
Rejoignez-nous sur Facebook :

