

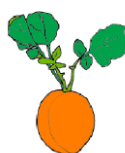


## A DEUX PRES DE CHEZ VOUS LA LETTRE D'INFORMATION D'AVRIL

### Bonjour à toutes et à tous !

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

*Au programme* : Bienvenue au nouveau Conseil d'Administration – Les vacances d'Avril – les commandes – la recette du mois : Minute de porc aux pois gourmands

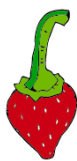


### ASSEMBLEE GENERALE 2017

L'assemblée Générale de l'association s'est réunie ce 8 Avril et a élu un nouveau Conseil d'Administration :

Aucun sortant parmi les anciens : Nathalie Balle (consommatrice) – Sabine Raffin (consommatrice) – Cyril Mathey (consommateur) – Marion Berger (consommatrice) – Stéphane Rouves (paysan) – Christian Foilleret (paysan)

Et bienvenue aux nouveaux : Nicolas Aymard (paysan) – Antoine Pariset (paysan) – Mickaël Alonzi (paysan)



### VACANCES D'AVRIL

Votre association sera en vacances du 22 Avril au 2 Mai  
**Il n'y aura pas de distribution le Mardi 25,  
le Mercredi 26 et le Jeudi 27 Avril**

Vos abonnements seront donc décalés automatiquement d'une semaine.



### LES COMMANDES

Pour le mois de Mai : **Poulet – Porc – Crèmes dessert**

Retrouvez tous les détails des commandes en cours [en cliquant ici](#)



### LA RECETTE DU MOIS

*Le printemps arrive, les primeurs aussi. Glissant vers la belle saison, vous trouverez à partir de mai dans vos paniers des artichauts, des pommes de terre et des carottes nouvelles et des pois gourmands :*

### Minute de porc aux pois gourmands

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Roti de porc : 600 g  
Pois gourmands : 150 g  
Germe de soja frais : 150 g  
Ail : 1 gousse  
Huile : 2 cuil. à soupe  
Sel (ou sauce soja)  
Poivre

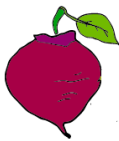


### Préparation :

1 Coupez le roti en tranches fines. Equeutez et effilez les pois gourmands. Coupez-les en tronçons en biais. Rincez et égouttez les germes de soja. Hachez finement l'ail.

2 Faites chauffer un wok (ou une sauteuse large) avec l'huile sur feu vif. Ajoutez la viande et saisissez-la 5 min en retournant les tranches plusieurs fois.

3 Ajoutez les pois gourmands et les germes de soja, faites-les sauter 4 min à feu vif, sans cesser de mélanger. Salez (ou ajoutez un peu de sauce soja), poivrez. Faites cuire encore 1 min avec l'ail et servez.



## 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 Laique – 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 d'Avril à tous,**

A bientôt,

Eric, Jeff 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 :*

