

Consignes pour une bonne cueillette

- Ne cueillez que sur les parcelles indiquées sur le plan
- Les blettes, les épinards, le chou Kale, le céleri branche, la roquette et le persil sont à cueillir feuille par feuille ou brin par brin (**ne pas couper le pied entier**)
- Les légumes ramassés trop petits seront majorés (taille minimum d'une courgette 20cm)
- Pour les légumes à la pièce (salade, fenouil), prenez les plus gros !
- Ne coupez pas les fanes (oignons, poireaux, fenouil, betteraves, carottes...) dans le champ, nous nous en chargeons

Dans les serres

1	
2	Poivron
3	Coriandre, Roquette Persil
4	Piment Padron Piment doux corne
5	
6	Tomates cerises Concombre Noa
7	Tomates
8	Radis Red Meat Radis Blue Meat
9	Navet
10	Aubergines
11	
12	Aubergines
13	
14	

