



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 16 du 15 au 19 avril 2024

Mercredi : de 9h à 12h30
+ producteurs locaux
(pain, viande de bœuf)
Vendredi de 9h à 12h
Samedi : de 9h à 12h



Les Jardins d'IDÉES
5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS
03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr

Offre du moment Nouveaux Parfums

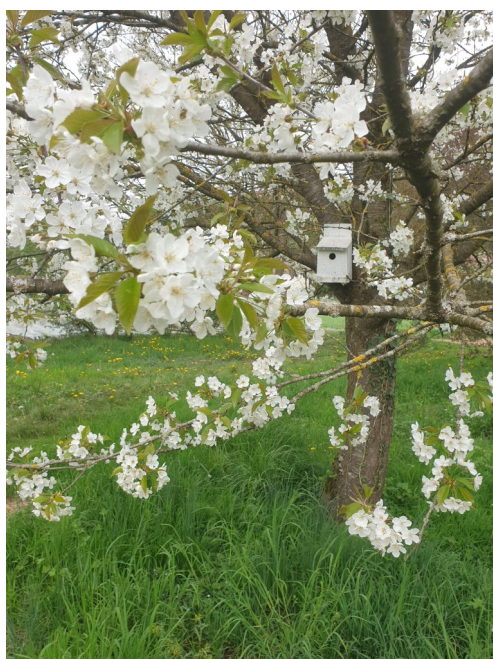
(À retrouver dans votre panier)
Lot de 4 confitures bio
élaborées à partir des fruits
de nos jardins!



1 confiture de prune (200g)
1 confiture de mûre (200g)
1 confiture d'abricot (200g)
1 confiture de framboise (200g)
10€ le lot de 4 pots

Pour commander:

- ➔ Par téléphone 03 81 92 61 80
- ➔ Par mail contact@jardins-idees.fr
- ➔ Ou directement sur



Pommier

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Radis	1	1.50€	1	1.50€	1	1.50€	1 semaine au frigo
Oignons blanc botte	1	2.50€	1	2.50€	1	2.50€	1 semaine au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	3/4 jours au frigo
Pomme de terre	600g	1.38€	1kg	2.30€	700g	1.61€	Plusieurs semaines dans un endroit frais et sec— France
Côtes de bettes	600g	2.28€	900g	3.42€	800g	3.04€	4/5 jours au frigo
Epinard			400g	2.40€	700g	4.20€	4/5 jours au frigo
Confiture					1	2.80€	
TOTAL		8.96€		13.42€		16.95€	



Actualités jardins

La météo plus clémente de la semaine dernière nous a enfin permis de travailler les sols!

Nous avons pu faire les semis de petit pois, fèves et pommes de terres nouvelles avec une repiqueuse. Cet outil permet de planter une certaine quantité de plants dans le sol à une distance



Planteuse-Traceuse

prédéterminée.

Il y a un chauffeur qui conduit le tracteur et 4 opérateurs qui sèment les graines.

Nous avons également planté le fenouil, la rhubarbe et les haricots.



Organisation des livraisons de mai

A noter que nous n'annulons aucune livraisons, celles prévues sur des jours fériés seront décalées sur d'autres jours de la semaine, et votre point de dépôt habituel ne change pas.



Ci-dessous le détail:

- Paniers du mercredi 1er ➡ mai livrés mardi 30 avril après-midi
- Paniers du mercredi 8 ➡ mai livrés mardi 7 mai après-midi
- Paniers du jeudi 9 ➡ mai livrés lundi 6 mai après-midi
- Paniers du vendredi 10 mai ➡ livrés lundi 6 mai après-midi

Si vous êtes absent ou que les dates proposées ne conviennent pas, pensez à annuler votre panier. Pour rappel, sachez également que vous pouvez doubler votre panier les semaines de votre choix!

Vendredi dernier nous avons participé à notre premier marché du soir de la saison. Il avait lieu à Beaucourt! L'occasion de présenter nos formules de paniers et de faire connaître notre association.



Stand des Jardins d'Idées



Vente de plants 2024 des Jardins d'IDÉES

La liste de plants est disponible sur notre site internet:

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr/vente-de-plants-deux-mille-vingt-quatre>

Vous pouvez venir acheter les plants sur place ou faire une pré-commande à récupérer aux Jardins.

Tout est indiqué sur la liste des plants.



5 bis rue Sous Roches 25550 BAVANS

VENTE DE PLANTS DE LÉGUMES BIO !

JARDINS D'IDÉES

MER. 24 ET SAM. 27 AVRIL

SAM. 4 MAI 2024

DE 9H A 17H



Pour plus d'information :
contact@jardins-idees.fr
03 81 92 61 80



Recettes

Côte de bette à la tomate

- Enlever le plus gros des feuilles * et laisser un peu de vert avec les cardes (*vous pourrez les cuisiner plus tard comme des épinards ou avec des épinards)

- Peler et couper les cardes en petits tronçons.

- Les plonger 20 minutes dans l'eau bouillante salée ou cuire à la vapeur.

- Egoutter et disposer dans un plat à gratin, recouvrir d'un coulis de tomates maison ou de tomates pelées, de l'ail, un oignon émincé, du poivre et une pointe de piment d'Espelette.

- Recouvrir de comté râpé et passez sous le grill quelques minutes.

- Servir en accompagnement d'une viande grillée,



Curry de pommes de terre aux Radis rose

Coupez 500g de pommes de terre en cubes. Peler et émincer l'oignon. Eplucher et couper les radis en fine cubes. Écraser la gousse d'ail. Dans une poêle,



faites chauffer l'oignon dans un peu d'huile. Ajouter les radis, pommes de terre, l'ail et les épices (cumin, curcuma, piment doux, moutarde). Laisser cuire 5 min. C'est prêt !

Bon Appétit !