



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 17 du 22 au 26 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 de pêche (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



Plants de Cosmos



Plants de Basilic

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Radis	1	1.50€	2	3€	2	3€	1 semaine au frigo
Poireau	500g	1.30€	600g	1.56€	800g	2.08€	2 semaines au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	3/4 jours au frigo
Chou	1	2.50€	1	2.50€	1	2.50€	2 semaines au frigo
Carottes	500g	1.15€	800g	1.84€	900g	2.07€	1 à 2 semaines dans un endroit frais et sec
Pomme de terre	500g	1.15€	600g	1.38€	1kg	2.30€	Plusieurs semaines dans un endroit frais et sec – France
Côte de bette			500g	1.90€	1	3.80€	4/5 jours au frigo
TOTAL		8.90€		13.48€		17.05€	



Actualités jardins

En ce début de semaine, les Jardins sont une vraie fourmilière et toute l'équipe est à pied d'œuvre pour préparer la vente de plants qui débute ce mercredi 24 avril.

Au programme: nettoyage, rangement, organisation et aménagement du lieu afin de vous accueillir au mieux le jour J.



Vente de plants 2024 des Jardins d'IDÉES

Pour le lancement de la vente de plants ce mercredi, nous vous proposons un marché de producteurs locaux en plus de notre marché habituel.

Seront présents:

- ♦ **La Grosse Grange** avec de la viande de bœuf et porc bio
- ♦ **Aux Doub'Sœurs** avec du pain bio au levain
- ♦ **La Brasserie Nimbus** avec de la bière artisanale en achat et dégustation possible
- ♦ **Les Bêlles de Lucelans** avec du fromage et yaourts de brebis

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

QR code

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



Organisation des livraisons de mai

A noter que nous n'annulons aucune des 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!

Les Jardins sont dans la presse



Vous nous avez peut-être entendu sur *France Bleu Belfort Montbéliard* dans la chronique le Baladeur?!

En effet, Angélique Alasta est venu faire un petit tour aux Jardins à l'occasion de la vente de plants.

Vous pouvez écouter ou réécouter l'interview via ce lien: <https://www.francebleu.fr/emissions/le-baladeur-de-france-bleu-belfort-montbeliard/ca-pousse-aux-jardins-d-idees-a-bavans-avec-la-vente-de-plants-de-printemps-2527499>

Et ça continue...

Vous nous retrouverez également dans *l'Est Républicain* cette semaine, avec un bel article de Françoise JeanParis toujours au sujet de notre vente de plants annuelle.



Recettes

Tajine de petit pois, carottes et pomme de terre

Épluchez l'oignon et émincez-le. Placez le tajine sur feu doux (à défaut une cocotte), ajoutez-y un filet d'huile d'olive puis l'oignon et 350gr de viande.



Saisir jusqu'à ce que la viande soit dorée. Ajoutez les épices (gingembre, paprika, sel, poivre, et l'ail puis remuez. Ajoutez un verre d'eau, couvrez le tajine pour que la viande cuise. Pendant ce temps, lavez et épluchez 250gr de pommes de terre, 200gr de carottes puis coupez-les en lamelles. Lorsque la viande est mi-cuite, ouvrez le tajine et disposez vos légumes (les 150gr de petits pois en dernier). Ajoutez la coriandre émincée. Assaisonnez. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes environ. Servez chaud.

Tarte aux légumes

Enlevez la partie très verte du poireau que vous utiliserez plus tard pour une soupe.

Lavez et hachez finement le reste du poireau.

Faire fondre et suer pendant 20 minutes dans une casserole avec une cuillère à soupe d'huile d'olive – salez et poivrez.

Déposez cette fondue sur un fond de tarte feuilletée ou brisée, recouvrir de 3 œufs battus avec 20 cl de crème, sel et poivre.

Recouvrez de comté râpé et enfournez pour 35/40 minutes 210°.



Bon Appétit!