



Nos marchés sur site



Nouveauté paniers

les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 43 du 21 au 25 octobre 2024



Belle vergerette

Mercredi : de 9h à 12h30

+ producteurs locaux
(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



Vendredi 1er novembre

En raison du vendredi 1er novembre férié :

les paniers du vendredi seront livrés **le jeudi en début d'après-midi sur votre point de dépôt habituel.**

Il n'y aura pas de marché aux jardins le vendredi 1er novembre et samedi 2 novembre.

Merci de votre compréhension.

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Poireau	700g	2.73€	600g	2.34€	600g	2.34€	1 semaine au frigo
Pomme de terre	600g	1.38€	700g	1.61€	800g	1.84€	Haute-Saône, variété Monalisa. Plusieurs semaines dans un endroit frais et sec
Carottes	750g	2.18€	650g	1.89€	600g	1.74€	5 jours au frigo
Navets	400g	1.12€	500g	1.40€	400g	1.12€	5 jours au frigo
Chou fleur			1	4.25€	1	4.25€	1 semaine au frigo
Epinard					600g	4.20€	3/4 jours au frigo
Celeri ranche	100g	0.49€	100g	0.49€	100g	0.49€	1 semaine au frigo
Poivrons			350g	1.49€	250g	1.06€	5 jours au frigo
Oignons jaunes	300g	1.08€					Plusieurs semaines dans un endroit frais et sec
TOTAL		8.98€		13.47€		17.04€	



La semaine dernière a été consacrée à la récolte des courges, et ça y est l'opération est terminée, nous avons récolté environ 10 tonnes de courges !

Cette année la récolte a eu lieu un peu plus tardivement que les années précédentes, car avec la météo pluvieuse et fraîche nous avons attendu qu'elles gagnent en maturité. Cependant, nous ne pouvions pas attendre plus longtemps, car dès lors que les feuilles jaunissent cela est signe que la courge ne mûrit plus.



Transport des courges

Par ailleurs nous devons également être vigilants quand à la conservation de celle-ci, la courge a besoin d'être stockée dans un endroit chaud, sec et aéré afin de se conserver plusieurs semaines ou mois dans des conditions optimales.

Nous sommes actuellement en pleine récolte des légumes racines (betteraves, navets, radis...), qui ont besoin d'être lavés avant la mise en panier. Cependant notre laveuse est en réparation, nous sommes donc contraints de réaliser cette étape à la main, ce qui nécessite beaucoup de temps et de main d'œuvre. En parallèle nous récoltons également des poireaux qui eux sont obligatoirement lavés à la main, une étape qui représente environ 70h de lavage hebdomadaire pour servir nos 450 adhérents ! Nous attendons donc avec impatience le retour de notre laveuse !



Lavage des poireaux

Vente de Pomme de terre

Pomme de terre variété Charlotte (chair ferme) ou Monalisa (chair tendre) en sac de 10kg
Origine : Haute-Saône

22.5€ le sac de 10kg
Soit 2.25€/kg

Livré avec vos paniers sur votre point de dépôt à partir de la semaine 44.

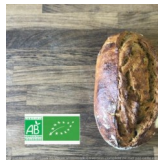
Pour commander :

- Par téléphone 03 81 92 61 80
- par mail contact@jardins-idees.fr
- ou directement sur <https://jardinsidees.cocagnebio.fr>

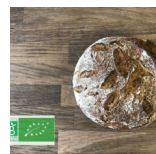


Nouveauté ! Formule pain chaque semaine !

Le pain Bio des Doub'sœurs de Longeville sur Doubs arrive dans vos paniers à partir du 21 octobre. 3 types de pains sont proposés !



Meuline



Graines



Petit épeautre

Pour tester les pains, nous vous proposons une formule découverte sur 3 semaines !

Demandez-nous le formulaire ou abonnez-vous dès maintenant !



Potée

Mettre une petite palette fumée dans l'eau froide à dessaler la veille.

Déposer la palette égouttée, l'oignon piqué de clous de girofles, quelques grains de poivre, le bouquet garni (persil, thym, laurier...) et les carottes, poireau, navets sauf le chou et les pommes de terre dans une grande cocotte. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Cuire 1 heure 30 à petit bouillon et à couvert. Ajouter 1 morceau de lard frais, le chou et poursuivre la cuisson 30 minutes.



En dernier, ajouter les pommes de terre et la saucisse de Montbéliard et cuire 25 minutes.

Conchiglie aux épinards et à la ricotta

Faites cuire des grosses pâtes type conchiglie dans une casserole d'eau bouillante pendant 6mn. Egouttez-les et passez-les à l'eau froide.



Dans une poêle, faites revenir 500g d'épinard frais avec un peu de beurre et une gousse d'ail écrasée jusqu'à ce qu'ils diminuent en volume. Mettez

les épinards dans un saladier et mélangez avec 250g de ricotta, du sel et du poivre et mélangez bien.

Mettez de la sauce tomate dans le fond d'un plat à gratin et disposez les pâtes. Remplissez les pâtes avec la préparation à l'aide d'une petite cuillère.

Parsemez de mozzarella ou de parmesan et faites cuire 10mn à 200°C.

Bon appétit !