



Nos marchés sur site

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



Nouveauté paniers

Commande Vin de Cocagne

Les Jardins d'Idées vous proposent de commander du vin bio et solidaire provenant de Vigne de cocagne, le 1^{er} vignoble solidaire de France, situé dans l'Hérault.



Les commandes seront à retirer **exclusivement** aux Jardins d'Idées à Bavans en semaine 51.

Pour plus d'informations sur les vins vous pouvez consulter le catalogue :

<https://boutique.vignedecocagne.fr/>

Le bon de commande vous a été transmis par mail .

Merci de nous renvoyer ce bon de commande avant le lundi 2 décembre sur contact@jardins-idees.fr

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Potimarron	1kg	2.70€	1.2kg	3.24€	1.3kg	3.51€	4/5 courges au frigo si découpée
Roquette					260g	2.60€	3/4 jours au frigo
Salade	1	1.30€	1	1.30€	1	1.30€	3/4 jours au frigo
Rutabaga	400g	1.12€	400g	1.12€	500g	1.40€	1 semaine au frigo
Celeri rave			1kg	3.30€	1kg	3.30€	1 semaine au frigo
Carotte	1kg	2.90€	1kg	2.90€	1kg	2.90€	1 semaine au frigo
Radis blanc	300g	0.99€	500g	1.65€	600g	1.98€	1 semaine au frigo
TOTAL		9.01€		13.51€		16.99€	

les jardins
d'IDÉES
atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 48
du 25 au 29 novembre



Première neige sur les choux de Bruxelles



Il y a quelques semaines, nous vous avons parlé des grands principes de l'Agriculture Biologique et de nos pratiques. Comme vous le savez peut-être, pour revendiquer la mention bio sur nos produits, nous devons être certifiés chaque année par un organisme extérieur, en l'occurrence Ecocert. Cet audit s'est déroulé il y a 10 jours sur l'exploitation et consiste en un tour d'horizon assez précis de plusieurs aspects de notre métier. Sébastien, chef de culture a donc passé une grosse matinée avec l'auditeur afin de lui fournir toutes les informations nécessaires à son contrôle (factures, documents de traçabilité, visite de l'exploitation...). Une étape importante pour les Jardins, qui nous a permis cette année encore, de faire valoir et revendiquer nos bonnes pratiques agricoles.

Une belle mission s'est terminée la semaine dernière avec la fin de la récolte des carottes dans le champ du haut. Nous ne savons pas encore les quantités précises récoltées, mais nous pouvons d'ores et déjà dire que les carottes sont belles et suffisamment nombreuses pour remplir vos paniers cet hiver !

Vente de Pomme

Variété Karneval: acidulée à cuire et croquer

Variété Ladina: Sucrée acidulée, très juteuse

Origine : Alsace

16€ le sac de 5kg

Soit 3.20€/kg

Livré avec vos paniers sur votre point de dépôt à partir de la semaine 46.

Pour commander :

→ Par téléphone 03 81 92 61 80

→ par mail contact@jardins-idees.fr



Offre permanente !

Option pain dans votre panier

Le pain Bio des Doub'sœurs de Longevelle sur Doubs est dès à présent disponible en option dans votre panier de légumes.

3 types de pains vous sont proposés:



Meuline



Graines



Petit Epeautre

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

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

Vente de Pomme de terre

Pomme de terre variété Byzance (chair tendre, polyvalente) 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



Rösti de Rutabaga

Éplucher 3 pommes de terre et 300g de rutabaga. Râper le tout, pas trop finement. Râper également du fromage (type comté, emmental ou tome). Épluchez et râpez 1 oignon. Placer le tout dans un saladier et mélangez bien. Ajouter 2 c à soupe de farine et 1 œuf, bien mélanger. Saler et poivrer à votre goût. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, quand elle est bien chaude. Former de petites galettes pas trop épaisses avec le mélange et faire cuire 3/4 mn sur chaque face. Une fois dorées, servir bien chaud en accompagnant avec une sauce au fromage blanc et aux herbes.



Tarte céleri noix et bleu



Peler 250g de céleri-rave puis le râper finement au robot. L'arroser aussitôt avec le jus de citron pressé. Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6. Etaler la pâte à

tarte, en garnir un moule fariné ou recouvert de papier sulfurisé. Piquer le fond à la fourchette. Dans une terrine, fouetter 2 œufs avec une petite pincée de sel, du poivre, ajouter 2 yaourts, 10cl de lait, 80g de fromage bleu. Bien mélanger. Ajouter le céleri-rave et les cerneaux de noix, mélanger de nouveau. Mettre la préparation sur le fond de tarte. Saupoudrer de parmesan râpé. Cuire la tarte à four moyen pendant 30 à 35 minutes environ. A la sortie du four, disposer sur le dessus les cerneaux de noix entiers. Savourer la tarte chaude ou tiède. Accompagner de mâches ou d'une salade frisée.