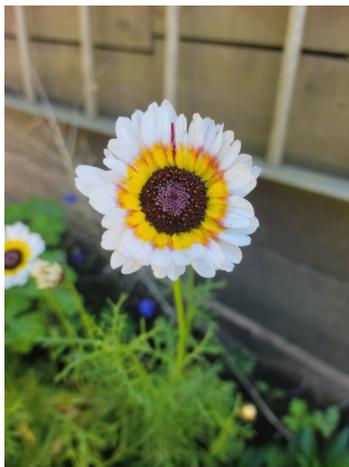


L'HEBDO

Semaine 32 du 04 au 08 août 2025



Chrysanthème à carène



Nos marchés sur site

Mercredi : de 9h à 12h30

Vendredi : de 9h à 12h

Samedi : de 9h à 12h



Cofinancé
par l'Union
européenne



Les Jardins d'IDÉES

5 bis rue Sous-Roches 25550 BAVANS

03 81 92 61 80 contact@jardins-idees.fr



Votre panier



Aux Doub'soeurs / Pain

Les boulangères des Doub'sœurs seront en vacances du 20 juillet au 17 août.

Il n'y aura pas de pain livré dans les paniers les semaines 30 / 31 / 32 / 33

Elles seront de retour la semaine 34 pour nous livrer à nouveau leurs délicieux pains !



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Courgette	550g	1.32€	1kg	2.40€	1kg	2.40€	1 semaine au frigo
Tomate	500g	1.70€	1.1kg	3.74€	900g	3.06€	Quelques jours au frigo
Concombre	1	1.70€	1	1.70€	1	1.70€	1 semaine au frigo
Poivron	300g	1.20€	400g	1.60€	400g	1.60€	1 semaine / vous pouvez finir de les laisser mûrir hors du frigo
Chou chinois	1	3.10€					1 semaine au frigo
Salade			1	1.40€	1	1.40€	1 semaine au frigo
Aubergine			700g	2.66€	700g	2.66€	Quelques jours au frigo
Tomate cerise					300g	2.40€	
Pomme de terre					500g	1.85€	
TOTAL		9.02€		13.50€		17.07€	

Récolte de lentilles

Jeudi dernier, toute l'équipe des encadrants était sur le pied de guerre pour la récolte des lentilles. Nous attendions un temps sec pour appeler l'entrepreneur qui vient avec sa moissonneuse batteuse pour récolter le champ. Les lentilles ont été semés en avril avec du blé de printemps, celui-ci faisant office de tuteur pour la lentille.

La moissonneuse récolte le mélange lentille/blé et le verse dans des sacs mis dans des pallox (voir photo). Nous n'avons pas récolté de lentille depuis 2022 en raison des conditions météo. Nous étions donc tous ravis de voir la belle récolte de cette année !



Vu depuis l'intérieur de la moissonneuse batteuse

Prochaine étape : passer le mélange au trieur optique pour séparer le blé des lentilles et les mettre en sachet.

Nouveaux vestiaires

Nous avons remis en état le vestiaire des hommes, avec l'intervention de IDE, structure de l'ensemblier qui réalise du second œuvre dans le bâtiment. Le sol a été changé et la peinture a été refaite. Un bon coup de neuf pour un vestiaire qui paraît plus grand ! Nous en avons profité faire un grand tri et réaménager le vestiaire pour qu'il soit fonctionnel.



Un nouveau responsable

Depuis quelques semaines, nous avons un nouveau responsable : Julien. Il a travaillé précédemment au Relais Est, structure d'insertion qui fait du tri textile et qui vend les habits dans les magasins Label fripe. Il est également à l'origine de la création d'une légumerie pour la restauration collective et les particuliers (Terra alter est) à Mulhouse.



Avec son dynamisme et sa bonne humeur il vient compléter l'équipe des Jardins !

Gratin d'aubergines à la ricotta

1 grosse aubergine, 2 œufs, 250g de ricotta, 500g de tomates, 1 c à soupe d'origan, 3 c à soupe d'huile, 60g de parmesan



Couper l'aubergine en tranches fines dans le sens de la longueur– Les badigeonner d'huile et les faire cuire 25 mn sur une plaque au four en les retournant à mi-cuisson. Couper les tomates en morceaux et les faire revenir 10 mn dans une casserole, saler, poivrer et mixer. Poursuivre la cuisson si besoin pour avoir une sauce relativement épaisse. Batre les œufs avec la ricotta et le parmesan. Monter le plat en alternant, aubergines, sauces tomate et sauce ricotta. Enfourner 30mn à 180°

Salade de chou chinois

Faire griller des graines de sésame ou de courges ou les deux et réserver.

Préparer une vinaigrette, avec du vinaigre de cidre, un peu de balsamique, d'huile d'olive ou colza, ou votre huile préférée, de l'échalote ou de l'ail pressé, du curry, saler et poivrer.

Laver et émincer fin le chou et ajouter la sauce Laissez le temps au chou de prendre le goût de la sauce (meilleur préparé à l'avance).



Bon appétit !