les jardins d'IDéES

atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 47
du 16 au 20 novembre 2026

Informations novembre



Notre marché sur site

BAVANS

Mercredi : de 9h à 13h (non-stop)
Vendredi : de 9h à 13h (non-stop)

MONTBELIARD (Roselière)

Samedi : de 9h à 12h

Vente de légumes et de fruits

Les Jardins d'IDéES
5 bis rue Sous-Roches
25550 BAVANS
03 81 92 61 80

contact@jardins-idees.fr

LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Bettes	400g	1.94€	400g	1.94€	-	4.68€	2 jours au frigo
Betteraves crues	-	-	650g	2.17€	650g	2.77€	8 à 10 jours au frigo
Courge bleue	750g	2.17€	900g	2.61€	900g	4.70€	4 à 5 jours au frigo
Mesclun	100g	0.96€	150g	1.44€	150g	1.66€	2 jours au frigo
Tomates cerises	-	-	450g	3.37€	450g	0.95€	2 à 3 jours au frais
Persil	-	-	-	-	1 botte	2.10€	2 jours dans l'eau
Chou khale	-	-	250g	2.25€	250g	2.28€	2 à 3 jours au frigo
Carottes	900g	2.52€	-	-	900g	2.52€	5 à 6 jours au frigo
Pommes de Terre	900g	2.43€	350g	0.95€	850g	2.29€	7 jours au frais
Oignons			250g	0.77€	250g	0.77€	6 à 7 jours au frais
TOTAL		**10.03€**		**15.51€**		**19.54 €**	

Votre panier

Le pére Noel prépare sa hotte !

Les fêtes de fin d'année approchent et comme elles vont arriver trés vite, nous anticipons !

Pensez à offrir à vos proches un abonnement découverte aux paniers de légumes :

- petit , moyen ou grand panier,

Une belle idée cadeau !

Contactez nous pour plus de renseignements.



Pays de Montbéliard Agglomération

Cofinancé par l'Union européenne

Infos jardins

Bilan de santé

Cette semaine un bilan de santé est organisé pour nos salariés.

C'est l'occasion de faire un point sur l'accés aux soins qui peut être parfois mis de côté.

Une dizaine de salariés seront identifiés pour cette action et pourront ainsi bénéficier de différents tests

- vue
- soins dentaires
- etc...



Du côté des légumes, les derniers tunnels de tomates ont été arrachées .
La semaine va être consacrée au repiquage des féves, épinards, salades, mâches et herbes aromatiques.
Un tunnel complet de mesclun sera semé, ainsi qu'un tunnel de mâches qui approvisionnera vos paniers.
Nous espérons pouvoir atteindre ces objectifs en fin de semaine et serons heureux si nous y parvenons.
Du côté des salariés, nous souhaitons une bonne prise de poste à Elodie qui est partie pour la grand distribution.

Recettes de saison

Pommes de terre farcies au comté

Ingrédients (4 pers) : 4 grosses pommes de terre, 200 g de lardons fumés, 120 g de comté, 150 ml de crème liquide, chapelure pour le gratinage, poivre.

Préparation :
Déposer les pommes de terre dans un plat allant au four et les cuire à 200°C pendant environ 55 minutes (tout dépend de la taille).

Pour s'assurer qu'elles soient bien cuites, enfoncer la lame d'un couteau (la lame doit s'enfoncer facilement).
Pendant que les pommes de terre cuisent, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis les débarrasser sur une assiette recouverte de papier absorbant.
Couper le haut des pommes de terre et creuser chaque pomme de terre, en faisant attention, car elles sont très chaudes.
Déposer la pulpe dans un saladier.
Récupérer la moitié de la pulpe (l'autre moitié peut être utilisée pour une purée).
Ajouter les lardons, le comté râpé, du poivre, et la crème liquide.
Bien mélanger jusqu'à obtenir une farce souple.
Garnir chaque pomme de terre avec la farce en n'hésitant pas à faire dépasser.
Ajouter du comté râpé sur le dessus et parsemer de chapelure pour apporter du croustillant.

Enfourner sous le grill pendant environ 10 minutes pour gratiner.



Recettes de saison

Salade de mesclun, carotte et radis



Ingrédients (4 personnes) : 150 g de mesclun, 2 carottes, 1 gros radis, 1 ou 2 tranches de pain au levain, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe de graines de courge, 1 c à soupe d'huile d'olive, de la fleur de sel.

Vinaigrette : 8 c à soupe d'huile d'olive
4 c à soupe de vinaigre de cidre, 1 c à café de moutarde.

Préparation : Coupez le pain en petits dés et faites le dorer dans une poêle avec l'huile d'olive et la gousse d'ail écrasée.
Débarrassez les croutons et remplacez par les graines de courge. Faites griller quelques minutes.
Lavez et essorez le mesclun, épluchez les carottes et le radis.
Râpez les carottes avec une râpe à gros trous, coupez le radis en batônnets.
Répartissez le mesclun dans 4 assiettes ou bol. Ajoutez les carottes râpées et les batônnets de radis, les croutons et les graines de courge.
Mélangez énergiquement les ingrédients de la vinaigrette et assaisonnez les salades.
Ajoutez une pincée de fleur de sel et servez.