les jardins d'IDéES

atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 48
du 24 au 27 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
							8 à 10 jours au frigo
Pommes de terre	500g	1.35€	350g	0.95€	350g	0.95€	4 à 5 jours au frigo
Navets	420g	1.54€	320g	1.16€	330g	1.20€	2 jours au frigo
Butternut	800g	2.40€	800g	2.40€	900g	2.70€	2 à 3 jours au frais
Mâches	150g	2.25€	-	-	-	3.75€	2 jours dans l'eau
Bettes	-	-	500g	2.42€	600g	2.91€	2 à 3 jours au frigo
Carottes	-	-	350g	0.98€	300g	0.84€	5 à 6 jours au frigo
Chou chinois	-	-	1 pièce	4.68€	1 pièce	4.68€	7 jours au frais
Céleri rave	600g	2.46€	700g	2.87€	600g	2.46€	6 à 7 jours au frais
TOTAL		**10.00€**		**15.48€**		**19.50 €**	

Votre panier

Zoom sur le céleri

Variété de plantes à fleurs de la famille des Apiacées, cette plante herbacée est bisannuelle et se cultive comme plante potagère pour la base de sa tige tubérisée.

C'est un légume qui se mange cru ou cuit.

- En rémoulade : Râpé finement et mélangé avec une mayonnaise relevée à la moutarde, du jus de citron, des câpres ou des cornichons
- En purée ou gratin : cuit en dés à l'eau, à la vapeur ou dans du lait, mixé en purée avec des pommes de terre et du beurre ou du fromage) ou encore en fines lamelles dans un gratin.
- Rôti ou poêlé : Coupé en cubes, en frites ou en quartiers, rôti au four avec de l'huile, des épices ou un filet de miel, ou revenu à la poêle.
- En velouté ou risotto : Il donne une texture crémeuse aux soupes d'hiver et peut même remplacer le riz en petits dés façon risotto.



Pays de Montbéliard Agglomération

Cofinancé par l'Union européenne

Infos jardins

Chers adhérents,

Les Jardins d'IDéES ont aujourd'hui besoin de votre soutien ! Depuis près de 30 ans, les Jardins cultivent bien plus que des légumes bio à Bavans. Ils permettent chaque année à près de 70 personnes de retrouver le chemin de l'emploi et à une centaine de familles de bénéficier de paniers solidaires.
Aujourd'hui, les Jardins traversent d'importantes difficultés financières qui menacent leur avenir.
Pour les aider à poursuivre leur mission, nous lançons une cagnotte solidaire avec un objectif de 45 000 €.
🌱 Chaque don compte, même 5 € !
Les dons ouvrent droit, sous réserve des conditions fiscales applicables, à une réduction d'impôt de 66 % pour les particuliers. Ainsi, un don de 50 € peut ne coûter réellement que 17 € après réduction d'impôt.

Comment nous aider ?

- En faisant un don, même modeste, sur notre cagnotte HelloAsso
- En partageant notre campagne autour de vous : famille, amis, collègues, entreprises et réseaux.
- En relayant le flyer joint à ce message.

Cette mobilisation vient compléter les démarches que nous menons actuellement auprès de nos partenaires pour construire un avenir durable aux Jardins.
Ensemble, montrons que les Jardins d'IDéES ont toute leur place sur notre territoire !
Merci à toutes et à tous pour votre soutien et vos partages.

Ici, les légumes poussent,
et des vies repoussent.

L'équipe de l'Ensemblier DéFI

Recettes de saison

Pommes de terre frappées

Ingrédients (4 pers) : 15 pommes de terre de petit calibre, huile d'olive, piment d'Espelette, herbes de Provence, 3 cuillères à soupe de parmesan, sel, poivre du moulin, 200g de fromage blanc sélé et poivré.

Préparation :
Laver et cuire les pommes de terre environ 25 mn sans les éplucher.
Vérifier avec la pointe d'un couteau, elles doivent être bien cuites. Laisser refroidir complétement.
Disposer les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson et les écraser les avec le dessous d'un verre.

Badigeonner les d'huile d'olive, du piment d'Espelette, des herbes de Provence et du parmesan.
Cuire 30 mn à 210 °C en chaleur tournante.
Saler en fin de cuisson et servir avec le fromage blanc.



Recettes de saison

Velouté au céleri rave, huile de persil



Ingrédients : 600g de céleri rave, 2 poireaux, 20 brins de persil, 4 c. à soupe d'huile d'olive, poivre 5 baies, muscade, sel.

Préparation :
Éplucher le céleri rave, le découper en gros cubes.

Enlever le vert des poireaux (à utiliser dans un bouillon par exemple) puis émincer le blanc.

Mettre le tout dans une casserole, couvrir d'eau, saler, poivrer, ajouter un soupçon de muscade, poser un couvercle et compter environ 20min de cuisson (le temps que tout soit bien tendre).

Pendant ce temps, mixer le persil bien finement avec l'huile, environ 4 c. à soupe d'eau et un peu de sel.

Rajouter un peu d'eau si besoin, le tout doit être bien lisse et un peu fluide.

Servir le velouté, en laissant chacun rajouter dans son assiette l'huile de persil.