

L'HEBDO

Semaine 15
du 7 au 10 avril 2026



« Jeunes pousses prêtes à trouver leur jardin »

*Mercredi : de 9h à 12h30
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

Pour une meilleure conservation de vos radis :

Coupez les fanes ! Beaucoup de personnes les jettent mais sachez qu'elles peuvent aussi agrémenter une soupe.

En effet, si les fanes restent attachées aux radis, elles vont survivre en aspirant les ressources des radis et ceux-ci vont devenir creux.



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Côtes de bettes	555g	2.10€	850g	3.23€	850g	3.23€	1 semaine au frigo grand max
Lentilles	500g	3.50€	500g	3.50€	500g	3.50€	Voir date sur le paquet
Navets nouveaux	-	-	300g	1.29€	300g	1.29€	1 semaine au frigo
Poireaux	650g	1.75€	800g	2.16€	1.2kg	3.24€	1 semaine au frigo
Chou Kale	-	-	-	-	400g	2.40€	2 à 3 jours au frigo
Oignons	-	-	600g	1.68€	600g	1.68€	8 à 10 jours au frigo
Radis rose	1 botte	1.70€	1 botte	1.70€	1 botte	1.70€	7 jours au frigo sans fanes, 2 à 3 jours avec fanes
TOTAL		9.05€		13.56€		17.04€	

 **Vente de plants : samedi 25 avril, mercredi 29 avril, samedi 2 mai et mercredi 6 mai**

Les plants continuent de pousser et sont déjà magnifiques !



Et surtout, si vous avez un doute ou que vous ne savez pas trop comment vous y prendre une fois chez vous, passez nous voir ! Le jour de votre venue, nos maraîchers seront là pour discuter avec vous, vous donner des conseils et vous guider tranquillement. Nous sommes là pour vous conseiller et vous aider à réussir vos plantations.

Liste des plants



Nous avons hâte de vous rencontrer !

Vous pouvez télécharger notre liste et faire une pré-commande. Toutes les commandes devront être récupérées sur place aux horaires indiquées.

Nous ne livrerons pas sur les points de dépôts (pour des raisons de conditions de transport).



Vente de plants bio des Jardins d'IDÉES



Samedi 25 avril 9h - 17h

Mercredi 29 avril 9h - 17h

Samedi 2 mai 9h - 17h

Mercredi 6 mai 9h - 17h



Liste des plants sur notre page

Jardins d'IDÉES
5bis rue sous roches
à Bavans
infos et contact
contact@jardins-idees.fr
03 81 92 61 80



Recettes

Côte de bettes aux œufs

Lavez 600g de blettes, coupez les feuilles et détaillez le blanc en tronçon.

Faites revenir dans de l'huile d'olive 8 mn.

Emincez un oignon et une gousse d'ail, ajoutez à la préparation et faites revenir.

Ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomate, un peu d'eau pour un mélange homogène. Salez, poivrez, ajoutez le persil et bien mélanger le tout.

Cassez 4 œufs sur la préparation et laissez cuire avec un couvercle pendant 5 minutes.



A la fin de la cuisson vous pouvez ajouter sur les œufs, du persil ciselé et du poivre pour rehausser le goût.