



Nos marchés sur site



Votre panier



les jardins
d'IDÉES

atelier et chantier d'insertion

L'HEBDO

Semaine 50 du 11 au 15 décembre 2023



Cotonéaster de Damner

Mercredi : de 9h à 12h30

**+ producteurs locaux
(pain, 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



Vacances de Noël

**Les Jardins d'IDÉES
seront fermés**

**Du samedi 23 décembre inclus au
Dimanche 7 janvier 2023 inclus**

**Il n'y aura ni marché ni livraisons
de paniers pendant cette période**

Les paniers du dépôt
« Vendredi—Jardins d'IDÉES »
seront à récupérer **avant**
vendredi 22 décembre 16h



LEGUMES	Petit		Grand		Conseil de conservation
Navet (mélange de jaune et violet)	500g	1.30€	700g	1.82€	1 semaine au frigo
Butternut	1.4kg	3.78€	2kg	5.40€	2-3 semaines dans un endroit frais et sec
Carotte			900g	2.07€	10 jours au frigo
Mâche	150g	1.50€	300g	3€	3 à 4 jours au frigo
Céleri-rave	700g	1.89€	800g	2.16€	10 jours à 2 semaines au frigo (entier)
TOTAL		8,47€		14,45€	



Reportage TV5 Monde

Dans l'hebdo de la semaine 32 nous vous parlions d'un tournage réalisé aux jardins d'IDÉES par TV5 Monde dans le cadre d'une émission spéciale sur le Pays de Montbéliard.



Lucie, encadrante maraîchère et 2 salariés en insertion

Il a été diffusé pour la première fois hier à 9h30, il sera rediffusé mardi 12 décembre à 12h30.

Vous trouverez également le lien pour le visionner en replay :

<https://www.tv5monde.com/emissions/episode/epicerie-fine-le-pays-de-montbeliard>

Un beau reportage qui met en valeur des entreprises locales du secteur. Vous y découvrirez (si vous ne la connaissez pas encore 😊) Nathalie, cheffe de production jardins, ainsi que Hodan, salariée en insertion.

Paniers solidaires

Comme nous l'évoquons régulièrement dans ces lignes, la question de l'accès à une alimentation, saine et durable pour tous nous anime et c'est pour cela que nous adhérons au programme paniers solidaires du Réseau Cocagne qui contribue à cet enjeu. Il permet aux personnes précarisées de bénéficier d'un panier à prix réduit et d'un accompagnement à l'alimentation (atelier cuisine).



Afin de faire connaître ce dispositif à tous les salariés en parcours de l'Ensemble Défi, nous avons décidé conjointement avec la direction de proposer 3 paniers gratuits à tous ces derniers. Une manière de leur présenter concrètement le dispositif, et de leur donner envie de recevoir chaque semaine des légumes bios, locaux et solidaires !



**Les fêtes approchent,
offrez à vos proches un
cadeau local, bio et
solidaire !**



Bon cadeau de 4 paniers de légumes des Jardins d'IDÉES pour faire découvrir à vos proches des légumes bios locaux et solidaires sur l'un de nos 23 points de dépôts !

- **Bon cadeau pour 4 petits paniers : 34€**
- **Bon cadeau pour 4 grands paniers : 58€**

Vous pouvez commander en ligne, par mail ou téléphone. Les bons cadeaux vous seront envoyés par courrier.

Offres du moment

- **Pommes bio** en sac de 5kg, Variété Galiwa : Idéale à croquer.
16€ le sac de 5kg, Soit 3.20€/kg



- **Pomme de terre bio**
Variété Agria en sac de 10kg
Origine : Mont de Gy, Haute-Saône
20€ le sac de 10kg, soit 2€ le kg



Pour commander :

- *Par téléphone 03 81 92 61 80*
- *par mail contact@jardins-idees.fr*
- *ou directement sur*

<https://jardinsidees.cocagnebio.fr/products>



Gratin de pommes de terre aux navets



Epluchez 5 grosses pommes de terre et 2 gros navets. Coupez-les en fines tranches, après les avoir lavés et bien essuyés. Coupez 2 oignons jaunes en tranches.

Prendre un plat à gratin, le beurrer très légèrement. Mettre une couche d'oignons puis une couche de pommes de terre et de navets tranchés. Recommencez l'opération jusqu'à utilisation complète des ingrédients.

Mélangez dans un bol 15cl de crème et 1 verre de lait, puis ajoutez le sel et le poivre.

Versez sur le plat. Mettre 150g de gruyère dessus.

Enfournez 40 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C. Quand le gratin est bien doré, servir sans attendre.

Minestrone d'hiver

Pour 4 personnes



Epluchez et coupez des légumes en petits dés : 2 pommes de terre, 2 carottes, 200g de céleri rave, 200g navet. Hachez l'ail et l'oignon.

Faites revenir 1 oignon et 1 gousse d'ail dans une cocotte avec de l'huile. Ajoutez les autres légumes.

Faites dorer pendant une dizaine de minutes puis couvrir avec 1L de bouillon et laissez cuire 25mn, salez et poivrez selon vos goûts.

Ajoutez 100g de petites pâtes et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Versez chaud dans des bols et dégustez.

Bon appétit !