

L'HEBDO

Semaine 51 du 15 au 19 décembre 2025



FERMETURE ANNUELLE DES JARDINS

Les jardins seront fermés du 22 décembre 2025 au 2 janvier 2026 inclus en raison des fêtes de fin d'année.

Toute l'équipe souhaite de très bonnes fêtes de fin d'années aux adhérents.



Nos marchés sur site

Reprise des marchés en semaine 2

Bonnes fêtes à tous



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



Zoom sur Surprise !

Mais que se passe t'il en cuisine ? Les salariés des jardins d'IDÉES s'activent depuis plusieurs jours pour vous préparer une petite surprise qui nous l'espérons trouvera une place chez vous.



LEGUMES	Petit		Moyen		Grand		Conseil de conservation
Poireaux	0.7kg	1.89€	0.9kg	2.43€	1.1kg	2.97€	1 à 2 semaines au frigo
Butternut	1.5kg	2.80€	2kg	4.80€	2kg	4.80€	Plusieurs semaines au frais
Pomme de terre	0.5kg	1.20€	-	-	-	-	Plusieurs semaines au frais
Mâche	0.15kg	1.35€	0.25kg	2.25€	0.25kg	2.25€	Quelques jours au frigo
Carotte	0.4kg	1.08€	0.5kg	1.35€	0.8kg	2.16€	1 à 2 semaines au frigo
Radis roses	-	-	1 botte	1.70€	1 botte	1.70€	Quelques jours au frigo
Navets violets	-	-	0.4kg	1.04€	0.5kg	1.30€	1 à 2 semaines au frigo
Côte de bette	-	-	-	-	0.55kg	1.87€	1 semaine au frigo
TOTAL		9.12€		13.57€		17.05€	

Dernière semaine aux Lumières de Noël, profitez en !

Une soupe locale et solidaire sur le stand du square Sponeck, des légumes sains, frais et de saison en partenariat avec le collectif M'Ani&Fest vous réchaufferont tout au long des Lumières de Noël.

Une belle façon de célébrer le travail réalisé par nos salariés et de mettre nos légumes à l'honneur.



Vous retrouverez un article sur le site
« Ici Belfort—Montbéliard »

Les Ateliers cuisine continuent

Cette semaine, retour en images sur les ateliers de cuisine organisés à Pont-de-Roide et Bavans dans le cadre du dispositif Paniers Solidaires.

Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, les participants ont pu découvrir de nouvelles façons de cuisiner les légumes de saison, échanger leurs astuces et repartir avec des recettes simples et savoureuses. Ces moments partagés illustrent parfaitement l'esprit du dispositif : créer du lien, valoriser les produits locaux et encourager une alimentation saine et accessible à tous.



Quiche poireaux oignons

Ingrédients : 2 poireaux, 2 oignons jaunes, 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre, muscade, huile d'olive, sel, poivre, 3 œufs et 60 cl de crème.

Préparation :

Couper finement les poireaux et les oignons, faire revenir à la poêle dans de l'huile d'olive. Saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade.

Casser les œufs dans un saladier et ajouter les crèmes, saler, poivrer et saupoudrer à nouveau de noix de muscade.

Quand les légumes sont bien tendres, les retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.

Mettre directement les légumes dans la préparation de crème et verser le tout dans un moule à tarte garni de pâte préalablement à la fourchette.

Bon appétit !

