



Mardi 7 Mars 2023

Panier à 8,50€

Carottes (400g)
Chou rave (1 pièce)
Mesclun (100g)
PdT chair ferme (400g)
Radis (1 botte)

Panier à 12€

Courge (1/2)
Mesclun (200g)
PdT chair ferme (1kg)
Poireaux (550g)
Radis d'hiver (400g)

Panier à 17€

Fenouil (500g)
Mesclun (350g)
Patates douces (400g)
Pommes (1kg)
PdT chair ferme (1kg)

(*) Production du jardin

Actualités du jardin

Bonjour à tous,

Réservez la date !

Nous vous accueillerons pour :



La Fête du Printemps

Samedi 13 mai à Voves

Au programme : visite du jardin, initiation au maraîchage, dégustation de nos légumes préparés par nos salariés, exposition, vente de livre, brocante, etc.

Le 3 mars, nous avons servi un buffet très apprécié à l'**Hôtel de Ville de Chartres** pour 50 personnes : une belle réussite de nos salariés !



Astuce écolo ou jardinage

Nos paniers contiennent parfois des légumes de petite taille car ils peuvent être mangés aussi : plus savoureux et à déguster crus.

L'Idée Recette

Tartina de radis

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes

Sympa en entrée ou à l'apéritif

Ingrédients :

- 1 radis
- 150 g de ricotta
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- Thym

Préparation :

- Épluchez votre radis, coupez-le en morceaux et déposez-le dans le bol de votre mixeur.
- Ajoutez dans le bol : la ricotta, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Mixez par à-coup pour avoir de petits morceaux de radis qui viendront croquer sous la dent !
- Pour finir, déposez dans un bol et assaisonnez à votre convenance avec sel, poivre et thym.

C'est terminé !

Le panier de la semaine prochaine

Carottes, courge, endives, fenouil, mesclun, pommes de terre, radis
(sous réserve de changement de dernière minute)