



Votre Panier

Panier à 8,50€

Chou rave (1 pièce)

Cives (280g)

Navets (300g)

PdT nouvelles (500g)

Salade (1 pièce)

(*) Production du jardin

Panier à 12€

Aillet (300g)

Betteraves (380g)

Navets (380g)

PdT nouvelles (1 kg)

Salade (1 pièce)

Panier à 17€

Aillet (250g)

Aromates (1 bouquet)

Fraises (250g)

Navets (500g)

PdT nouvelles (1 kg)

Salades (2 pièces)

Actualités

Bonjour à tous,

De nombreux salariés en insertion nous ont quitté ces dernières semaines, nous accueillons donc plusieurs nouveaux venus qui se familiarisent avec le jardin. La belle saison commence, c'est agréable d'y travailler ces jours-ci.

On plante les tomates, les courgettes, et on commence à récolter les fraises !

On vous souhaite une bonne semaine.



Astuce écolo ou jardinage

Pensez à retirer les premiers gourmands de vos plants pour rendre leurs pieds plus forts.

L'Idée Recette

Navets confits

Pour 2 personnes

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

- Navets
- 50g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Sel et poivre

Préparation :

- Faites blanchir les navets dans de l'eau salée sans les éplucher.
- Egouttez-les.
- Dans une sauteuse, mettez 100g de beurre puis les navets.
- Saupoudrez de sucre lorsque les navets sont colorés.
- Mélangez puis servez.

La semaine prochaine

Courgettes, fraises, haricots rouges, pommes de terre nouvelles, salade (sous réserve de changement)