



FEUILLE DE CHOU

1^{er} - 7 juin 2026



Votre Panier

Panier à 8,50€

Navets violets (450g)

PdT chair ferme
(700g)

Gazpacho (450mL)

Panier à 12€

Blettes (500g)

Laitue (1 pièce)

Navets violets (400g)

PdT chair ferme
(600g)

Gazpacho (1L)

Panier à 17€

Chou rave (600g)

Laitue (1 pièce)

Navets (1 botte)

PdT chair ferme
(1,5kg)

Gazpacho (1L)

L'Idée Recette

Carpaccio de navets

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn – Cuisson : Aucune



Ingrédients :

- 1kg de navets nouveaux
- Gingembre frais (2 cm)
- Brins de ciboulette
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Recette :

- Épluchez les navets et coupez-les en tranches très fines à l'aide d'une mandoline.
- Disposez les tranches de navets en rosace sur un grand plat. Versez l'huile d'olive.
- Épluchez le gingembre et râpez-le sur les navets.
- Salez, poivrez et servez décoré de la ciboulette.

Actualités

Bonjour à tous,

Notre assemblée générale vendredi dernier a été l'occasion pour toute l'équipe de présenter les actions en cours et pour certains salariés en insertion de témoigner de leur parcours. De beaux moments d'échanges !

Cette semaine, nous accueillerons deux classes de CP-CE1 et de CM2 au jardin pour des ateliers maraichage, les premiers d'une longue série d'ici les vacances d'été. Cela permet d'initier les enfants à la culture de légumes, en agriculture biologique.

Nous animerons également quatre ateliers cuisine : deux pour des collégiens, l'un pour des élèves de primaire et le dernier ouvert au grand public à Janville.

Et tout cela en soignant les cultures d'été - tomates, concombres, courgettes – et en plantant les cultures d'hiver. Une semaine bien remplie !

