



PORTE OUVERTES ESPACE EMPLOI

A DESTINATION DES ENTREPRISES - COLLECTIVITÉS -
PARTICULIERS EMPLOYEURS - ASSOCIATIONS

20 NOVEMBRE 2025 DE 10H À 13H

S'INFORMER SUR LES SERVICES PROPOSÉS

RENCONTRER DES PROFESSIONNELS

ECHANGER, RECRUTER



Place du Général de Gaulle - 35740 PACE

Renseignements : **02 99 54 52 71** ou paniers@jardinsdubreil.fr

www.espace-emploi.fr



Cofinancé par
l'Union européenne



Cofinancé par
l'Union européenne



Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 28 et 29/10/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Potimarron	3.00€/p	1	3.00
Épinard	6.20€/kg	0.5	3.10
Pomme de terre	2.40€/Kg	0.5	1.20
Brocoli	4.20€/kg	0.3	1.26
Tomate cerise	8.80€/kg	0.2	1.76
			10.32

Pomme de terre : variété Rosabelle chair tendre

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	3.00€/kg	1	3.00
Potimarron	3.90€/p	1	3.90
Pomme de terre	2.40€/kg	1	2.40
Échalote	6.00€/Kg	0.28	1.68
Radis daïkon	3.00€/kg	0.4	1.20
Salade	1.40€/p	1	1.40
Chou romanesco	2.50€/p	1	2.50
			16.08

Portes ouvertes Espace Emploi à Pacé :

Les Jardins du Breil font partie d'Espace Emploi, dont le siège est situé à Pacé, et qui œuvre à travers ses différents services (chantier Espaces Verts, Point Accueil Emploi, Association Intermédiaire) à l'accompagnement des usagers vers l'emploi. En tant que particulier, membre d'une collectivité, entreprise ou d'une association, vous pouvez être amené à solliciter ces services pour de la mise à disposition de personnel. **Nous serons heureux de vous y accueillir afin de vous présenter l'association qui nous porte dans sa globalité.**

Recette : Poêlée asiatique

1 chou romanesco, 300g de radis daïkon, 1 oignon, 2 gousses d'ail, sauce soja, sel, poivre (possibilité de rajouter d'autres légumes en fonction de vos envies)

Enlever les feuilles et le tronc du chou romanesco pour ne garder que les inflorescences. Les séparer en gros morceaux, les rincer à l'eau. Laver et éplucher le radis daïkon. Le couper en gros cubes. Éplucher et couper l'oignon en lamelles, et faire de même avec l'ail.

Les faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olive. Une fois dorés, y rajouter le daïkon et le romanesco. Couvrir quelques minutes. Rajouter une peu de sauce soja, poivrer. Servir encore croquant, accompagné de spaghetti ou de nouilles de riz.