Pommes de terre et poivrons rôtis au four

600 g de pommes de terre (coupées en quartiers ou gros dés)
2 poivrons (coupés en lanières épaisses), 2 oignons jaunes (émincés), 3 gousses d'ail en chemise, 3 c à s d'huile d'olive ,1 cuillère à café de paprika, 1 c à c d'herbes de Provence ou de romarin, Sel et poivre

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7)
Dans un grand saladier, déposez les morceaux de pommes de terre, de poivrons et d'oignon
Versez l'huile d'olive, le paprika, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Mélangez pour que tous les légumes soient enrobés d'huile et d'épices.
Étalez les légumes en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (évitez de les superposer pour qu'ils grillent bien au lieu de cuire à la vapeur). Ajoutez les gousses d'ail en chemise au milieu.
Enfournez pour 35 à 40 minutes. À mi-cuisson (après 20 minutes), remuez délicatement les légumes pour une coloration homogène.

Gratin de Gnocchis Potimarron & Épinards

500 g de gnocchis, 600 g de potimarron (coupée en petits dés)
200 g d'épinards ,1 oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées
20 cl de crème liquide, 100 g de fromage (chèvre frais, feta ou mozzarella), 50 g de parmesan râpé, Huile d'olive, sel, poivre et muscade

Cuisson du potimarron : Faites revenir l'oignon dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les dés de potimarron. Laissez cuire à couvert pendant 10 à 15 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Intégrez l'ail haché et les épinards frais. Laissez-les réduire pendant 3 à 4 minutes.
Préchauffez votre four (mode grill) à 200 °C
Pendant ce temps, plongez les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les.
Versez la crème liquide dans la sauteuse avec les légumes. Assaisonnez avec le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade. Ajoutez les gnocchis et le fromage puis mélangez. Transférez le tout dans un plat à gratin, Saupoudrez généreusement de parmesan râpé.
Enfournez pour 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant.

Composition de votre panier du
4 novembre 2026 (semaine 45)

Panier **bio**, **local** et **solidaire** rennais

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
Potimarron	3,40€/kg	1,1	3,74
Pomme de terre	2,50€/kg	0,7	1,75
Poivron	5,00€/kg	0,3	1,50
salade	1,70€/p	1,00	1,70
Oignon jaune	3,20€/kg	0,41	1,31
			10,00€

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
Chou fleur	3,50€/p	1	3,50
Mesclun	13,5€/kg	0,2	2,70
Pomme de terre	2,50€/kg	0,65	1,63
Epinard	6,50€/kg	0,6	3,90
Potimarron	3,40€/kg	1,3	4,42
Pomme de terre: Maiwen (chair tendre)			**16,15€**

Le nombre de paniers augmente!!!
Merci à celles et ceux qui parlent de nous à leur entourage ou qui se portent volontaires pour distribuer des flyers et faire un peu de communication pour notre association.
En tant qu'association, nous recevons des subventions de la part de la Métropole, du Département et de l'Etat. Cependant l'équilibre économique des Jardins dépend aussi de la vente de légumes. Cette semaine nous allons préparer 324 paniers. C'est une quantité que nous n'avions plus atteint depuis 2023.
Nous savons qu'une grande partie des nouveaux adhérents nous connaissent grâce au bouches-à-oreilles. Donc merci de continuer à parler de nous à vos amis, voisins, collègues. Cela fonctionne. Et si vous êtes volontaire pour distribuer quelques flyers, nous pouvons toujours en glisser dans votre panier.

Point sur l'équipe des salarié.es en parcours:
Actuellement 16 salarié.es sont en parcours d'insertion aux Jardins du Breil (50% d'hommes et 50% de femmes).
Shishay a pu faire une période de mise situation en milieu professionnel d'une semaine au centre de tri de La Poste afin de s'ouvrir et de se tester sur d'autres métiers.
Salahadin vient de finir son parcours et travaille désormais régulièrement pour le nettoyage du métro.
Sherhossain a pu intégrer une formation accélérée pour les métiers du Bâtiment.
Ces trois salariés ont pu bénéficier de cours de Français dispensés par Cathy, notre bénévole au sein des Jardins. Cela porte ses fruits.

Pour annuler un panier / Avant le lundi 8h

Espace adhérent (www.jardinsdubreil.fr)
Mail : **paniers@jardinsdubreil.fr**
Téléphone : **02 99 54 52 71**

Cofinancé par l'Union européenne

Pommes de terre et poivrons rôtis au four

600 g de pommes de terre (coupées en quartiers ou gros dés)
2 poivrons (coupés en lanières épaisses), 2 oignons jaunes (émincés), 3 gousses d'ail en chemise, 3 c à s d'huile d'olive ,1 cuillère à café de paprika, 1 c à c d'herbes de Provence ou de romarin, Sel et poivre

Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7)
Dans un grand saladier, déposez les morceaux de pommes de terre, de poivrons et d'oignon
Versez l'huile d'olive, le paprika, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Mélangez pour que tous les légumes soient enrobés d'huile et d'épices.
Étalez les légumes en une seule couche sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (évitez de les superposer pour qu'ils grillent bien au lieu de cuire à la vapeur). Ajoutez les gousses d'ail en chemise au milieu.
Enfournez pour 35 à 40 minutes. À mi-cuisson (après 20 minutes), remuez délicatement les légumes pour une coloration homogène.

Gratin de Gnocchis Potimarron & Épinards

500 g de gnocchis, 600 g de potimarron (coupée en petits dés)
200 g d'épinards ,1 oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées
20 cl de crème liquide, 100 g de fromage (chèvre frais, feta ou mozzarella), 50 g de parmesan râpé, Huile d'olive, sel, poivre et muscade

Cuisson du potimarron : Faites revenir l'oignon dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les dés de potimarron. Laissez cuire à couvert pendant 10 à 15 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Intégrez l'ail haché et les épinards frais. Laissez-les réduire pendant 3 à 4 minutes.
Préchauffez votre four (mode grill) à 200 °C
Pendant ce temps, plongez les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les.
Versez la crème liquide dans la sauteuse avec les légumes. Assaisonnez avec le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade. Ajoutez les gnocchis et le fromage puis mélangez. Transférez le tout dans un plat à gratin, Saupoudrez généreusement de parmesan râpé.
Enfournez pour 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant.

Composition de votre panier du
4 novembre 2026 (semaine 45)

Panier **bio**, **local** et **solidaire** rennais

Panier « DUO »

Légumes	Prix	Qté	Total
Potimarron	3,40€/kg	1,1	3,74
Pomme de terre	2,50€/kg	0,7	1,75
Poivron	5,00€/kg	0,3	1,50
salade	1,70€/p	1,00	1,70
Oignon jaune	3,20€/kg	0,41	1,31
			10,00€

Panier « FAMILLE »

Légumes	Prix	Qté	Total
Chou fleur	3,50€/p	1	3,50
Mesclun	13,5€/kg	0,2	2,70
Pomme de terre	2,50€/kg	0,65	1,63
Epinard	6,50€/kg	0,6	3,90
Potimarron	3,40€/kg	1,3	4,42
Pomme de terre: Maiwen (chair tendre)			**16,15€**

Le nombre de paniers augmente!!!
Merci à celles et ceux qui parlent de nous à leur entourage ou qui se portent volontaires pour distribuer des flyers et faire un peu de communication pour notre association.
En tant qu'association, nous recevons des subventions de la part de la Métropole, du Département et de l'Etat. Cependant l'équilibre économique des Jardins dépend aussi de la vente de légumes. Cette semaine nous allons préparer 324 paniers. C'est une quantité que nous n'avions plus atteint depuis 2023.
Nous savons qu'une grande partie des nouveaux adhérents nous connaissent grâce au bouches-à-oreilles. Donc merci de continuer à parler de nous à vos amis, voisins, collègues. Cela fonctionne. Et si vous êtes volontaire pour distribuer quelques flyers, nous pouvons toujours en glisser dans votre panier.

Point sur l'équipe des salarié.es en parcours:
Actuellement 16 salarié.es sont en parcours d'insertion aux Jardins du Breil (50% d'hommes et 50% de femmes).
Shishay a pu faire une période de mise situation en milieu professionnel d'une semaine au centre de tri de La Poste afin de s'ouvrir et de se tester sur d'autres métiers.
Salahadin vient de finir son parcours et travaille désormais régulièrement pour le nettoyage du métro.
Sherhossain a pu intégrer une formation accélérée pour les métiers du Bâtiment.
Ces trois salariés ont pu bénéficier de cours de Français dispensés par Cathy, notre bénévole au sein des Jardins. Cela porte ses fruits.

Pour annuler un panier / Avant le lundi 8h

Espace adhérent (www.jardinsdubreil.fr)
Mail : **paniers@jardinsdubreil.fr**
Téléphone : **02 99 54 52 71**

Cofinancé par l'Union européenne