

Nous sommes heureux de vous proposer
nos petits légumes d'hiver...

La gamme rétrécit avec le froid...

C'est pour cela que nous vous proposons de compléter avec
d'autres producteurs Bio.

Pour plus de diversité nous vous proposerons également durant
l'hiver des fruits biologiques.

Profitez en !

<u>Notre production :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
mâche	On en a plein !!!! rien de mieux après les fêtes !	1,20€/100gr
Cresson		1,6€/bottte
Pourpier (claytone de Cuba)		1,6€/botte
Chou blanc	En salade, en soupe en gratin, en choucroute...	2€/pc
CHOU DE BXL		4€/kg
CHOU KALE	VERT	2€/BOTTE
RADIS NOIR		4€/kg
Topinambour		3,2€/kg
Betterave rouge		2€/kg

D'autres Producteurs

Nous vous proposons également cette semaine des caisses de 10kg d'orange sanguine, bonne pour la table et pour le jus. 22€/10kg en directe de Sicile !

CHICON	Chicon Bio belge	6€/kg
PDT AGria	Intermédiaire De chez Fran��is Dumortier Agr.Byodimaique Wallonie	1kg/ 1,50€ 15kg/18€
PDT Juliette	Ferme Bio Lorraine	1kg/ 1,50€ 15kg/18€
PDT Désirée	Intermédiaire Bio Lorraine	1kg/1,50€ 15kg/18€
Carotte	Bio Lorraine	1,60/kg
CHOU ROUGE	Bio Belge	2€/pc
Oignon Jaune	Bio Lorraine	1,80/kg
Oignon Rouge	Bio Lorraine	2,20/kg
��chalotes	Bio Lorraine	5€/kg
Navet	Bio Belge	3€/kg
Ail sec	Bio Espagne Il n'y a pas d'ail Bio en Belgique disponible... Il faudra attendre le mois de mars pour l'aillette de chez nous !	10€/kg
Scorsonère	Bio Belge	3,50€/kg
POIREAUX	Bio Belge	4€/kg
Celeri rave	Bio Belge	2,5€/pc
Potimarron orange	Bio Belge	2€/Kg
Panais	Bio Belges	3,40€/kg

Les fruits

Pomme Topaz	Bio Belge	3,5€/kg
Pomme Greenstar	Bio Belge	3,5€/kg
Poires conférences	Bio Belge	3,5€/kg
Orange taraco	En directe de Sicile	2,5€/kg
Citron	Bio Italie	3€/kg

Soupe de Potimarron et de betterave rouge

1 potimarron
2 oignons
1 betteraves moyenne
1 gousse d'ail
beurre ou huile
sel ; poivre ; laurier... .

Émincez les oignons et l'ail.

Faites revenir ceux-ci dans le beurre ou l'huile.

Ajouter le potimarron et la betteraves coupés en dés.

Ajouter de l'eau ou du bouillon.

Faites cuire le tout jusqu'à ce que la betterave soit bien tendre.

Mixer.

C'est une soupe très lumineuse à découvrir !!