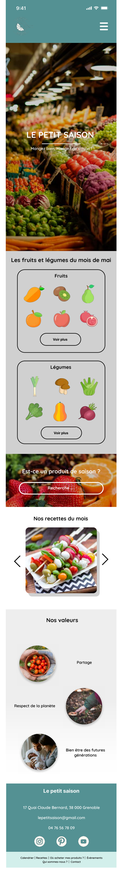


DESIGN SYSTEM - LE PETIT SAISON

BOUTONS & ICÔNES

Voir plus | Voir plus | Envoyer | Événements

LOGOS

AUTRE

Menu

BARRE DE RECHERCHE

ICONES

CHAMPS & FORMULAIRES

Nom | Prénom

HEADER & FOOTER

HEADER

MENU

- Accueil
- Recettes
- Événements
- Calendrier
- Où acheter mes produits ?
- Contacter Le petit saison
- À propos

FOOTER

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

INTITULE DE LA PAGE

Catégories de recettes

PARTIE DE LA PAGE

Nos valeurs

COULEURS

IMAGES ET ILLUSTRATIONS

Apéritifs

Toutes les **marchés** de Grenoble

TEXTES

PARAGRAPHE

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Quisque iaculis dolor vel ipsum cursus efficitur. Suspendisse convallis erra nec finibus cursus. Nunc ac ipsum ac ipsum ac ipsum ac ipsum ac ipsum. Ut ut nisl ipsum sit amet, vestibulum egestas velit. Ut ut nisl ipsum sit amet, vestibulum egestas velit. Ut Pellentesque aliquet porta sem, et rutrum lacus ac ipsum ac ipsum ac ipsum ac ipsum ac ipsum ac ipsum. Curabitur malesuada viverra porta. Nunc non erat at neque ultrices mattis.

TITRE

Nom de la page

ELEMENT TEXTE DU MENU

Accueil

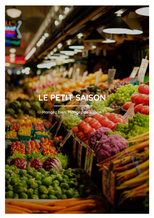
TITRE SECONDAIRE

Intitulé

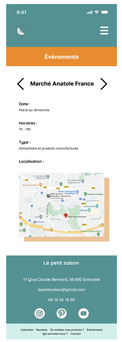
AUTRE

Marché de l'Abbaye
Marché de l'Abbaye

IMAGE, TEXTE ET SLOGAN DE LA PAGE D'ACCUEIL



EXEMPLE D'UNE PAGE



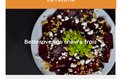
Apéritifs

Entrées

Plats

Desserts

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact



20 min | Facile | Bon marché

INGREDIENTS – 4 personnes

- 3 Betterave
- 1 Bûche de chèvre
- Persil
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

RECETTE

1. Coupez la betterave et la chèvre en petits dés.
2. Dans un saladier, mélangez la chèvre et les betteraves.
3. Versez la vinaigrette et parsemez de persil roupé
4. Servez frais et dégustez !

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

Toutes les **épiceries** de Grenoble

Toutes les **épiceries bio** de Grenoble

Toutes les **marchés** de Grenoble

Événements

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

CONTACTER LE PETIT SAISON

Vous avez des commentaires ou des questions à nous faire ?

Utilisez le FORMULAIRE de cette page pour nous contacter

Nom | Prénom

E-mail

Message

Envoyer

Où venez directement nous rencontrer

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

Marché de l'Abbaye
Marché de l'Abbaye

Marché Anatole France
Marché Anatole France

Marché des Eaux Claires
Marché des Eaux Claires

Marché de l'Estacade
Marché de l'Estacade

Marché Général Ferrié
Marché Général Ferrié

Marché Hébert
Marché Hébert

Marché Europole
Marché Europole

Marché Place aux Herbes
Marché Place aux herbes

Marché Mache
Marché mache

Marché Montagne de l'Isère
Marché Montagne de l'Isère

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

NOVEMBRE

- Ananas
- Avocat
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Cèpe
- Chou
- Chou de bruxelles
- Chou-fleur
- Clémentine
- Cœpin chevelu
- Courge
- Cresson
- Épinard
- Fenouil
- Topinambour
- Trompette de la mort
- Fruit de la passion
- Grenade
- Kaki
- Kiwi
- Mâche
- Mandarine
- Mangue
- Navet
- Oignon
- Panais
- Pied de mouton
- Pêche de vigne
- Pleurote
- Poireau
- Poire
- Pomme
- Salsifis
- Rouvé des prés
- Potimarron
- Potiron
- Salsifis

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

Le petit saison
L'essentiel de l'alimentation durable

Création du site

Ce site a été créé en 2022 après avoir effectué une enquête auprès des consommateurs. Elle a servi à connaître leur ressenti et leur attente vis-à-vis des consommations et des produits de saisons. C'est dans ce but que le site Le Petit Saison a pu prendre le sub aquaoiffre.

Nos valeurs

Partage

Respect de la planète

Bien être des futures générations

Pourquoi un tel site ?

En effet, 5,2 millions de tonnes de fruits et légumes sont jetés chaque année en France, soit 1 kg par ménage soulu aux des consommateurs.

Le Petit Saison a pour but de vous faciliter les produits variés de toute saison et nous ont fait ressentir le besoin de nous rapprocher de notre alimentation. En effet, nous pouvons accéder aux produits que l'on souhaite quand nous voulons. Nous avons tous ressenti le besoin de nous rapprocher de ce qui est plus juste le reste vous. En effet, les agriculteurs se trouvent à produire les aliments que les consommateurs achètent le plus.

En restant à une surproduction des produits les plus vendus, les agriculteurs ne peuvent pas se permettre d'offrir ce type de produit sous des terms moyennes. Cette culture produit 9 à 20 fois plus de gaz à effet de serre que les autres. Le Petit Saison a pour objectif de faire à un réel système de production plus durable. De plus, 1 tonne de fruits et légumes importés produit 1 tonne de CO2 pour la France provenant de nos voisines. Un système local et de saison permettrait de diminuer et modifier le cycle de production. Manger local et de saison pourrait sauver notre Terre !

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact

La saison : De novembre à janvier

Caractéristiques :

- Sources de pectine
- Riche en carotenoïdes
- Riche en vitamine C
- Riche en vitamine de groupe B
- Source de quelque oligoélément

Ses bienfaits :

Les flavonoïdes présents dans les clémentines permettent de protéger le cœur et les vaisseaux sanguins contre les maladies cardiovasculaires et thrombotiques (Mayo Clinic, Institut).

La clémentine est l'ami de nos os. Les vitamines et minéraux contient en quantité non négligeable les os et les dents ainsi renforcent.

La clémentine est riche en vitamine A, qui régulent poisonnent sur les muqueuses et régulent les cellules de la peau.

La vitamine A que contient la clémentine un transport contre les maladies et fonctions visuelles.

Les recettes Mes :

Le petit saison
17 Quai Claude Bernard, 38 000 Grenoble
lepetitsaison@gmail.com
04 76 56 78 09
Calendrier | Recettes | Où acheter mes produits ?| Événements | Qui sommes-nous ? | Contact