

Nouveauté

Qualité

Tradition



A partir du mois d'**octobre** nous vous proposerons régulièrement des **yaourts et fromages blancs** produits par la **ferme de Béthanie**.

Il s'agit d'une ferme située au cœur de la **Normandie** reconnue pour la qualité de ses produits.

Le **lait** utilisé pour la fabrication des produits laitiers provient de la traite du jour.

En plus de créer un **partenariat local**, nous créons un partenariat solidaire car depuis de nombreuses années elle contribue à l'**insertion** des personnes handicapées.

LE PANIER DE LÉGUMES

Depuis septembre 2015, nous vous proposons chaque semaine un panier de fruits et légumes frais, locaux et de saison au tarif de 10€ TTC.

Fruit d'un véritable partenariat avec le fournisseur Ronald, situé à Verneuil en Halatte, ce service supplémentaire que nous avons mis en place vous permet de profiter de fruits et légumes frais toutes les semaines.

Champignons de Laigneville (Oise), laitues de Seine et Marne, pommes de l'Oise, artichauts bretons, ... sont autant de plaisirs régionaux pour ravir vos papilles !

LA FERME DU PRÉ

Savez-vous que l'œuf mayonnaise que vous appréciez tant a été pondu par une poule de l'Oise ?

Depuis de nombreuses années nous sommes clients de la ferme du pré entreprise locale de 120 personnes qui met en avant les valeurs de bien-être des poules, de respect du développement durable et de qualité sanitaire.



LES PETITS FOURS

Dans un souci de toujours vous satisfaire, nous vous proposons désormais un service supplémentaire : depuis le lundi 19 septembre, vous pouvez profiter de notre toute nouvelle gamme de petits fours et mignardises.

Que ce soit pour vos réunions, cocktails, apéritifs dînatoires, conseils municipaux ou simplement pour le plaisir de partager un moment convivial, n'hésitez plus !





Emeline

PRÉSENTATION d'Emeline

Opératrice de saisie

Depuis le départ en retraite de Marie-Jo, annoncé dans notre précédente lettre d'information, une nouvelle opératrice de saisie a rejoint notre équipe.

Emeline sera heureuse de répondre à vos demandes, du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h20 à 16h30 et le vendredi jusque 15h30.



Née en 1990 à l'initiative du journaliste gastronomique Jean-Luc Petitrenaud, la Semaine du Goût a lieu tous les ans au mois d'octobre.

Nous profitons de cet événement pour vous proposer de nouvelles recettes et vous faire découvrir des saveurs en respectant le programme d'animation scolaire.



Chaque année, un thème est sélectionné et mis en avant tous les mois à travers un repas pour vous faire découvrir des nouveautés et vous faire voyager!

Cette année le thème est **Cap sur les îles** avec différentes escales telles que l'Irlande, la Crète, la Sicile... 4 fois par an, ces repas à thème sont accompagnés pour les enfants d'affiches et/ou de cadeaux pour faire plaisir à nos jeunes convives.



La Recette d'automne: Brownie aux noix

Ingrédients : 200 g de chocolat, 200 g de sucre en poudre, 100 g de farine, 100 g de cerneaux de noix, 3 œufs, ½ paquet de levure chimique, 200 g de beurre ramolli, 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four th.6 (180°C).
2. Faites fondre le chocolat dans un peu d'eau. Ajoutez le beurre en petits morceaux hors du feu.
3. Ajoutez le sucre, les œufs, la farine, la levure et la moitié des noix concassées.
4. Beurrez et farinez un moule carré. Versez la pâte dedans. Enfourez pendant 45 min.
5. Démoulez et laissez refroidir. Coupez en carrés et posez un morceau de noix sur chacun.

Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

☎ : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86 – Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80

