



L'info

PRINTEMPS



Spécialiste du repas livré

Nouveauté



Qualité

Tradition

NOTRE SITE INTERNET



Vous l'attendiez ? Il est enfin arrivé !

Ce site a été conçu pour répondre à vos attentes. Il va vous permettre de mieux nous connaître. Vous découvrirez au fil des pages les équipes qui s'investissent chaque jour pour vous livrer des repas de qualité, l'origine de nos produits, les filières mises en place avec les producteurs locaux et notre politique en matière de développement durable.

www.sagere-restauration.fr

LA FÊTE DE PÂQUES

Nous avons célébré Pâques le dimanche 16 avril. C'est une fête religieuse qui, pour les chrétiens, symbolise la résurrection du Christ.

Mais Pâques est également la fête du printemps et du renouveau où on célèbre la venue des beaux jours.

Pour nos enfants, cette fête symbolise surtout la chasse aux œufs apportés dans la nuit du samedi au dimanche.



REPAS A THEME : CAP SUR LA SICILE

Un nouveau repas à thème est organisé au mois de mai : il se déroulera le vendredi 19 mai pour l'ensemble des convives et mettra en valeur la cuisine Sicilienne.

A cette occasion, les enfants recevront une surprise avec leur repas !!!



Zoom sur : LE CONCOMBRE

Ce légume riche en eau, très rafraîchissant est une bonne entrée en matière pour un repas. C'est un légume complet car il contient également de la vitamine K, du calcium et du fer nécessaire au bon fonctionnement de notre organisme. Nous pouvons le cuisiner sous différentes formes : à la grecque, à la crème, ou simplement coupé en bâtonnets pour l'apéritif. Vous trouverez une recette de concombre simple à réaliser sur la page suivante.

Réorganisation de nos services



De retour de son congé maternité, Claire Laroche a pris le poste de Directrice Adjointe. Elle épaulé désormais Williams Mignan dans la gestion et la direction de l'entreprise.

Depuis quelques mois, Emma Skowron remplaçait Claire Laroche au sein du service Qualité durant son congé maternité. Elle rejoint définitivement nos équipes et devient la Responsable Qualité de SAGERE.



Les Petits Suisses

Nous vous livrons désormais des petits suisses natures sans papier à enlever.

Plus pratique, il permet un gain de temps et de vaisselle pour tous nos clients, surtout pour les enfants. Plus besoin de les démouler pour les déguster !



Le Saviez-vous ?

Nous avons établi un partenariat avec le groupe **ANDROS**, pour nombre de nos produits laitiers et desserts.

Vous pouvez ainsi bénéficier de grandes marques chaque jour : Andros, Mamie Nova, Nova, ...



RECETTE DU CONCOMBRE A LA GRECQUE (TZATZIKI)

Ingrédients : 1 concombre, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 yaourt nature, origan, sel, poivre

Préparation :

- Couper le concombre en 4 dans le sens de la longueur, ôter le cœur, découper ensuite en petits cubes.
- Dans un saladier, mélanger l'huile et le yaourt. Ajouter l'ail pressé. Assaisonner de sel, poivre et origan.
- Rajouter les dés de concombre à la préparation.
- Remuer bien et laisser au réfrigérateur 30min avant de servir.

Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

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

www.sagere-restauration.fr