

Nouveauté

Qualité

Tradition

LA VISITE DE LA POMMERAIE

Début septembre, nous avons audité la Pommeraie de Sennevières dans l'Oise.

Ils fournissent les pommes **savoureuses** qui sont présentes dans vos menus.



La pommeraie cultive plusieurs variétés de **pommes** sélectionnées pour leur résistance aux douces températures de notre région : Gala, Jonaglod, Golden, Rouge américaine, Cox orange, Reine des reinettes, Canada, Belchard, RubINETTE, etc.

Les fruits sont récoltés à la main de Septembre à Octobre.

Les pommes sont ensuite conservées naturellement sans adjonction de gaz ou de pellicule de cire.

Pour en savoir plus :
www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/oise/ch-evreville/ferme/les-vergers-de-sennevieres/196615



LE PROGRAMME D'ANIMATION

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 : « **Un voyage à la découverte des saveurs du monde** » guidé par **Léonard, un petit renard**.
 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.

Octobre : Nous partons en Europe !

Novembre : Destination le Maroc !

Février : En route pour l'Inde !

Mai : Départ pour le Mexique !

LA GESTION DES ALLERGENES

Depuis le 1^{er} Juillet 2015, le règlement européen INCO (règlement UE n°1169/2011) rend l'affichage obligatoire de 14 allergènes (gluten, fruits à coque, arachides, crustacés, poissons, mollusques, œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, lupin, anhydride sulfureux et sulfite).

Afin de répondre à ce règlement, nous vous informons que la liste des allergènes présents dans les menus est envoyée par mail tous les mois.

Le règlement INCO ne remplace en aucun cas les procédures d'accueil d'un convive atteint d'allergie alimentaire (certificat médical, PAI...).



ZOOM sur le céleri



Saviez-vous que le céleri présent dans vos plats est cultivé localement à Foreste dans l'Aisne (02) ?!

Très pauvre en calories, le céleri-rave est aussi riche en fibres et en oligo-éléments. Ce légume est également bien fourni en vitamines C, ainsi qu'en potassium. Un vrai concentré de bien-être!

En plus de sa haute teneur en vitamines, le céleri-rave est riche en fibres et en phosphore.

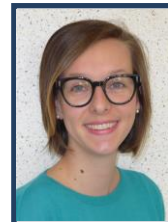


Pauline
GOURDAIN

PRÉSENTATION de Pauline GOURDAIN

Après 9 années à nos cotés, Pauline VIRELY évolue au poste de Responsable Développement au 1^{er} Octobre 2017.

Pauline GOURDAIN, également diététicienne, et déjà en poste depuis le 4 Septembre, lui succédera au poste de Chargée de la Relation Client.



Pauline
VIRELY



La semaine du goût fait son retour
du 9 au 15 Octobre 2017.

Ce sera l'occasion pour vous de découvrir
Léonard le Renard pour la première fois
lors d'un voyage en Europe.

Au programme : **L'Italie, la France, la
Belgique, l'Autriche et le Portugal.**

C'est nouveau !

Nous vous proposerons désormais un produit à découvrir de la marque Bonne Maman® une fois par trimestre ! Nous avons sélectionné pour nos clients entreprises, la mousse au chocolat à déguster au mois de Novembre.

Bonne Maman®



La Recette d'automne : Crème de céleri

Ingrédients pour 4 personnes : 1 céleri rave (500g) ; 1 oignon ; les zestes d'un citron râpé ; 2 œufs ; 1 cube de bouillon de poule ; 1L d'eau ; 10cl de crème fraîche.

1. Faites bouillir 1L d'eau dans une casserole avec le cube de bouillon.
2. Epluchez et coupez le céleri en petits morceaux. Hachez l'oignon.
3. Lorsque l'eau boue ajoutez le céleri, l'oignon, les zestes de citron et laissez mijoter 1h.
4. Fouettez la crème fraîche et les œufs.
5. Mixez votre potage et incorporez-le au mélange œuf/crème (hors du feu).
6. Salez et Poivrez.

A déguster chaud, bon appétit !

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