



L'info

PRINTEMPS



Spécialiste du repas livré



Nouveauté

Qualité

Tradition



McCain en France, c'est plus de 1000 salariés répartis sur 3 sites de production : 2 dans le Pas de Calais et 1 dans la Marne, utilisant des **pommes de terre 100% françaises.**

McCain a également établi des partenariats avec **plus de 900 agriculteurs français.**

La recette des frites ? Une pomme de terre et de l'huile de tournesol, c'est aussi simple que ça !

Chez McCain, tout est mis en œuvre pour que les meilleures pommes de terre donnent les meilleures frites.

Elles ne parcourent **pas plus de 110 km** entre le champ et l'usine.



MEXIQUE

Au fil des semaines Léonard le renard a sillonné l'Europe, le Maroc et l'Inde.

Pour son dernier voyage, il nous emmène au Mexique !

À cette occasion vous pourrez déguster l'un des produits phare de ce pays : le haricot rouge.

BUEN PROVECHO !

L'ÉPINARD

L'épinard est un légume originaire de Perse (Iran). Il est pauvre en glucides, en protéines et en lipides, ce qui le rend peu calorique. Sa forte teneur en fibres en fait un aliment dense et rassasiant. Il peut être consommé cru ou cuit. Riche en antioxydants, il aide à lutter contre le vieillissement cellulaire.

N'hésitez pas à le consommer en testant notre recette de tarte au verso.



CARTE SNACKING ÉTÉ

A partir du 30 avril 2018 nous vous proposerons la carte snacking été. Nous vous invitons à tester nos nouveautés et notamment le wrap à l'italienne : tortilla de blé garnie avec du fromage de chèvre frais, des tomates et de l'huile d'olive, accompagné de salade verte. Ce produit est pratique à consommer au bureau ou en pique-nique.



PRESENTATION DE GUILLAUME DESESQUELLES



Ancien chef d'équipe dans un centre de gestion logistique, **Guillaume** nous a rejoints en décembre dernier en qualité d'adjoint au responsable logistique. Il veille quotidiennement au bon déroulement des tournées, tout en secondant **Pascal Bernard** sur l'ensemble des tâches propres à la logistique.



La Fête du Travail est en fait née en Australie le 21 avril 1856. Le 20 juin 1889, le Congrès de Paris, réuni pour le centenaire de la Révolution Française, fait du 1^{er} mai la journée internationale des travailleurs.

Il est courant d'offrir un brin de muguet en signe d'amour et de bonheur.

On dit souvent que le muguet signifie « retour de bonheur ». A l'époque, fêter le retour du printemps avec du muguet était un moyen de s'attirer les bonnes grâces pour de futures récoltes.



Dans une démarche de respect de l'environnement et de développement durable, nous travaillons en partenariat avec **VEOLIA**.

Cela permet notamment de valoriser 95% nos déchets.



TARTE AUX EPINARDS FRAIS, CHEVRE ET NOIX



Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte brisée, 600g d'épinard frais, 100g de fromage de chèvre, 2 œufs, 20cl de lait, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, quelques cerneaux de noix

1. Nettoyer soigneusement les feuilles d'épinard, enlever les côtes un peu dures, couper en lanières les grosses feuilles
2. Dans un bain-marie, mettre à réduire les épinards puis les égoutter
3. Préchauffer le four à 220°C. Étaler la pâte dans un plat à tarte chemisé
4. Dans le fond de la tarte, placer les épinards puis les recouvrir de chèvre avec les cerneaux de noix
5. Batre les œufs avec une cuillère à soupe d'huile puis ajouter le lait. Verser délicatement le mélange sur la tarte
6. Enfourner 40 min et laisser refroidir la tarte dans le four éteint entrouvert

Servez chaud et régalez vous !

Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

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