



L'info

ÉTÉ

Spécialiste du repas livré



Nouveauté

Qualité

Tradition

Zoom sur l'hydratation



Le corps d'un adulte est composé à plus de 60% d'eau. Or nous perdons tous les jours une partie de cette eau. Il faut donc la compenser pour maintenir l'équilibre de l'organisme en buvant de l'eau tout au long de la journée.

L'eau est vitale : c'est la seule boisson indispensable au bon fonctionnement de l'organisme. C'est pour cela qu'elle est à consommer à volonté.

En cas d'épisode de forte chaleur, un numéro d'information est mis à disposition du public : 0 800 06 66 66.

LE MELON CHARENTAIS FRANÇAIS

Les beaux jours arrivent et pour vous rafraîchir nous vous proposons régulièrement dans nos menus du melon Charentais. Sachez que nous nous sommes engagés avec des producteurs français sur la saison de juillet à septembre. Les melons seront livrés par Les Halles Saint Jean à Beauvais.



21 Juin, le début de l'été ... En musique !

Cette année, la fête de la musique célèbre sa 36ème édition. La première manifestation se fit le 21 juin 1982 à l'initiative de Jack Lang, anciennement ministre de la culture. Elle a alors pour vocation de créer une grande manifestation qui permet à tous les musiciens de s'exprimer et de se faire connaître. Cette fête est devenue aujourd'hui un phénomène international et se célèbre dans 120 pays à travers le monde.

Bonne retraite, Paul !

Pour ceux d'entre vous qui travaillent avec nous depuis de nombreuses années, vous avez peut-être déjà croisé **Paul** lors d'une livraison !

A votre service **depuis plus de 33 ans**, il quitte notre entreprise pour partir en retraite très prochainement. Au fil des années, il a su tisser des liens d'**amitié** avec de nombreux collègues et clients, il nous manquera.

Nous lui souhaitons une excellente retraite !!





FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES OEUFS



La société Sagere développe des partenariats avec des acteurs locaux et favorise les circuits courts. Les œufs qui vous sont proposés sont produits par la Ferme du Pré, à Eragny-sur-Epte (60), qui est située à 48 kms de Bresles.

Pour en savoir plus sur la Ferme du Pré, cliquez dans la rubrique actualité sur notre site internet : www.sagere-restauration.fr

Le Saviez-vous ?

Pour savoir si un œuf n'est pas fêlé et donc consommable, deux techniques existent. Plongez-le dans l'eau : s'il flotte, trop d'air est entré dans la coquille et il n'est donc plus consommable. Sinon, serrez-le dans votre poing : s'il ne se casse pas, il n'est pas fêlé !



Zoom sur les pêches

La pêche est le plus souvent ronde, avec une peau duveteuse aux couleurs évoluant du jaune au rouge. Sa chair, blanche ou jaune, est juteuse et parfumée. Il existe quatre grandes variétés : les pêches blanches, pêches jaunes, pêches plates et pêches de vigne.



La recette de l'Été : les œufs mimosa au thon !

Une entrée classique, qui mettra tout le monde d'accord ...

Pour 6 personnes :

- 6 œufs cuits durs
- 1 boîte de thon
- 1 CAS de persil haché
- Sel
- 1 gousse d'ail et 1 échalote hachées
- 1 CAS de mayonnaise
- ½ CAC de curry
- Poivre

1. Couper les œufs en deux, séparer les blancs des jaunes dans 2 plats différents.
2. Mélanger les jaunes avec le thon, l'échalote, l'ail le curry, la mayonnaise, le sel et le poivre.
3. Remplissez les blancs avec la préparation puis saupoudrez de persil et curry.

A essayer avec des œufs de cailles, plus petits ils surprendront à l'apéritif.



Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

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

