

Qualité Nouveauté

Tradition



Socopa travaille en partenariat avec 3800 éleveurs locaux afin de proposer une viande de choix et d'origine française répondant à une charte qualité. Celle-ci permet la traçabilité grâce à un cahier des charges sur l'alimentation et les bonnes pratiques de l'élevage pour le bien-être des animaux.

Implanté au Neubourg à 130km de Bresles, l'entreprise contribue à l'économie locale grâce à son approvisionnement dans la Haute Normandie et les Hauts de France.

Lors de notre audit au sein de l'élevage de charolaises et de l'abattoir, nous avons pu constater l'attention toute particulière portée au bien-être animal et à la qualité de la viande.



LE PROGRAMME D'ANIMATION 2018

Chaque année, un thème est sélectionné et mis en avant à travers un repas pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs et cultures.

Cette année le thème est : « La danse à travers le monde ». Ces repas à thème ont lieu 4 fois par an et sont accompagnés pour les enfants d'affiches et de brochures.

Programmation :

Octobre : À la découverte des danses folkloriques du Monde !

Novembre : Destination le Texas avec la country !

Janvier : En route pour le Brésil avec la capoeira !

Mai : Départ pour l'Angola pour danser le kuduro !

Des petits pois, oui...mais BONDUELLE!

Les petits pois sont présents dans notre alimentation depuis des centaines d'années. Ce sont des légumineux gourmands. Ils sont riches en fibres, ainsi qu'en vitamines B9, B1 et C.



Parce que nous savons toute l'importance que vous portez à la fraîcheur et à la qualité de vos légumes, nous avons choisi de travailler avec la marque BONDUELLE afin de vous proposer des petits pois sélectionnés rigoureusement.

FOU de chou !

Savez-vous planter les choux à la mode de chez nous ?

Octobre marque le début de la saison du chou !

SAGERE privilégie les circuits courts et l'agriculture raisonnée, c'est pourquoi les choux blancs et rouges que nous utilisons sont issus d'une coopérative située près d'Arras et cueillis à la main de manière traditionnelle.





Christophe
Beeuwsaert

PRÉSENTATION de Christophe BEEUWSAERT



Charcutier de formation, Christophe nous a rejoints en juin 2003 en tant que cuisinier. Au cours des années suivantes, il a su évoluer en passant par l'ensemble des services.

Fort de son expérience, enrichie par une formation qualifiante, Christophe est aujourd'hui un chef de production polyvalent. Cela lui permet de maîtriser ses recettes et ainsi vous proposer chaque jour des repas de qualité.



Des laitages au lait entier !

Afin de satisfaire vos envies les plus gourmandes, nous vous proposons régulièrement des crèmes desserts Mamie Nova. Sachez que nous avons sélectionné des crèmes desserts au lait entier, elles sont plus gourmandes et savoureuses.



Bonne dégustation !



Feuilleté de mousse au chocolat !

Une mousse onctueuse et légère à laquelle ont été incorporées de délicates marbrures de chocolat. C'est le Secret de Mousse LA LAITIERE.

Pour nos clients entreprise, vous avez pu la découvrir au menu du 3 septembre.

La Recette d'automne : Salade Coleslaw revisitée

Ingrédients (8 personnes) :

- 1/2 chou blanc
- 1 pomme rouge
- 2 carottes
- 60 g de raisins secs
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- Mayonnaise
- Sel
- Poivre

Préparation

Etape 1 :

Découper le chou et l'oignon en lamelles très fines.

Etape 2 :

Mélanger la moutarde, le vinaigre et le poivre, puis y incorporer le chou et l'oignon. Filmer la préparation et laisser reposer au frigo une heure.

Etape 3 :

Couper la pomme en morceaux, puis peler et râper les carottes.

Etape 4 :

Incorporer la préparation au chou et y ajouter les raisins et la mayonnaise. Laisser reposer une heure avant de servir.

