



L'info

PRINTEMPS



Spécialiste du repas livré

Nouveauté

Qualité

Tradition

PARTAGEZ VOS IDÉES !

Participez activement à vos repas en nous envoyant vos idées de recettes !

C'est tout nouveau : pour enrichir vos menus, faites-nous part de vos suggestions par mail à l'adresse suivante : audrey.meunier@sagere.fr

Les recettes seront ensuite testées dans nos ateliers. Si elles sont retenues, vous aurez le plaisir de les découvrir dans les prochains menus !



En visite chez Mc Cain !

Nous avons sélectionné la société Mc Cain pour la **qualité** de ses produits et pour ses **valeurs**.

Mc Cain travaille en **partenariat** avec les agriculteurs de la région où nous sommes implantés : les **Hauts de France**, afin de promouvoir une **agriculture durable**.



Lors de notre audit, nous avons fait la connaissance de Monsieur Bournaison, agriculteur partenaire de Mc Cain



MADELEINES À DORER

La société SAGERE a établi un partenariat avec St Michel.

Depuis 1905, St Michel est une marque française et familiale qui garantit, entre autres, que 100% de leurs biscuits et pâtisseries sont élaborés avec des œufs de poules élevées en plein air, sans colorant, sans conservateur, ni matière grasse hydrogénée.

Vous pourrez donc découvrir dans les menus scolaires dès le 15 mars de délicieuses madeleines, que nous aurons délicatement fait dorer au four.



DES COMPOTES, OUI ! MAIS SANS SUCRE AJOUTÉ !

Savez-vous que les compotes contiennent du sucre ? Les fruits sont naturellement riches en sucre, il se nomme le fructose.

Historiquement, les compotes sont réalisées avec du sucre.

Afin d'en limiter la consommation nous avons choisi, avec notre partenaire « Charles et Alice », de vous proposer uniquement des compotes sans sucre ajouté.

C'est-à-dire que du sucre est bien présent mais il s'agit uniquement du sucre qui est naturellement présent dans le fruit.



BRAVO AURORE !



Nous présentons toutes nos Félicitations à Aurore Morel, qui vient d'être diplômée !

Aurore a rejoint nos effectifs depuis bientôt 6 ans. Elle a choisi de suivre une formation qualifiante : Devenir Employée Qualifiée de Restauration.

Après plusieurs mois de formation, elle vient de voir son travail récompensé par un diplôme.



Sagere s'engage dans le développement durable !

Une diode électroluminescente (LED) est un composant électronique permettant la transformation de l'électricité en lumière. Cet éclairage présente plusieurs avantages tels qu'une durée de vie et une efficacité énergétique supérieure; les LED ne contiennent pas de mercure et sont en grande partie recyclables en tant que déchet non dangereux.

Si toutes les sources de lumière passaient à la technologie LED, la consommation électrique dans le monde pour l'éclairage diminuerait de moitié !



Des approvisionnement responsables !

Sagere s'est engagé dans une démarche responsable en privilégiant des poissons issus d'une pêche durable, qui respecte la préservation de la ressource.

Les poissons qui vous sont proposés dans les menus sont certifiés MSC.



PAPILLOTE DE CABILLAUD

Ingrédients (4 personnes)

4 filets de cabillauds, 4 blancs de poireaux lavés et coupés en fines lamelles, 20 cl de crème fraîche, 1 bouquet de fines herbes, 50 g de beurre, 1 c. à soupe de moutarde, 2 c. à café de noix de muscade, sel, poivre

ÉTAPE 1 :

Faire cuire les fines lamelles de blancs de poireaux dans une poêle beurrée 20 minutes. Saler et poivrer.

ÉTAPE 2 :

Pendant ce temps, mélanger la crème et la moutarde et ajouter un peu noix de muscade.

ÉTAPE 3 :

Prendre du papier cuisson et découper 4 rectangles. Déposer sur chaque rectangle, un lit de poireaux et un filet de cabillaud. Saler et poivrer, puis recouvrir du mélange crème-moutarde. Fermer les papillotes.

ÉTAPE 4 :

Les déposer dans un plat et faire cuire 20 minutes à four préchauffé à 200°C.

Variante : ajouter du curry dans les poireaux lors de la cuisson et remplacer le cabillaud par du saumon.

Astuce anti-gaspillage : utiliser les verts de poireaux pour faire un potage.



Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

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