

Nouveauté

Qualité

Tradition



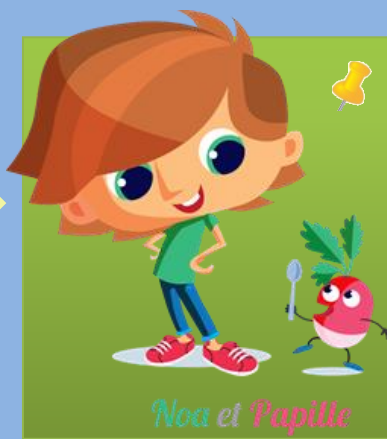
## Voici venir la saison des pommes !

C'est le retour de la saison des pommes ! Celles que nous vous proposons proviennent des Vergers de Sennevières, situés à Chèreville, dans l'Oise.

La pommeraie cultive de nombreuses variétés de pommes, rigoureusement sélectionnées afin de résister au mieux à notre climat : Gala, Jonagold, Golden, Cox orange, Reine des reinettes, Canada, ... qui sont toutes délicieuses.

Les Vergers de Sennevières sont écoresponsables. Les fruits sont récoltés à la main, de septembre à octobre. Ils sont ensuite conservés naturellement, sans adjonction de gaz ou de pellicule de cire.

Bonne dégustation à tous !



## ANIMATIONS 2019

Chaque année, un thème est mis en avant à travers un repas pour vous faire découvrir de nouvelles recettes !

Cette année vous voyagerez avec Noa et papille pour explorer les différents plats du monde.

4 fois par an, ces repas à thème sont accompagnés de flyers pour faire plaisir à nos jeunes convives.

Octobre : Pour la semaine du goût, nous partons en Croatie, aux Etats Unis, en Suède, en Italie et en Afrique.

Novembre : Redécouvrons la France !

Février : En route pour le Mexique !

## LE CHOCOLAT

Depuis 2010, le chocolat est célébré de concert avec le cacao chaque début du mois d'octobre.

A cette occasion, nos pâtisseries ont élaboré une toute nouvelle recette de muffin au chocolat, que vous pourrez découvrir sur les menus du mois de novembre. Tous les gourmands se reconnaîtront : le chocolat est irrésistible !

La magie du cacao remonte au temps des aztèques où il était considéré comme un breuvage sacré, d'où le nom scientifique Théobroma cacao (ou Nourriture des dieux).



## La pizza... come a casa

Nous avons le plaisir de vous proposer un classique de la gastronomie italienne: une préparation à base de pâte, garnie de sauce tomate avec des oignons et des dès de poulet.

Vous l'avez reconnue, c'est la **pizza royale** !

Notre recette a été élaborée avec soin par nos pâtisseries pour les petits et grands gourmands.

Nous espérons que notre version ravira vos papilles.



# L'INTERVIEW

Cristèle a intégré l'entreprise en 2002 en tant qu'employée de restauration au service préparation froide ; elle a également travaillé au service pâtisserie.

Grâce à son expérience, Cristèle a suivi une formation qualifiante, ce qui lui a permis d'être aujourd'hui chef de cuisine.



Sagere fait régulièrement des dons de repas à la Croix Rouge. Ces repas sont redistribués afin d'aider les plus démunis.

## Que veut dire Flexitarien ?

Ni végétarien, ni carnivore, le **flexitarien** est le pur produit d'un nouveau mode de consommation alimentaire qui consiste à manger moins de viande et à choisir des fruits et légumes de saison plus qualitatifs.

Ainsi, il s'agit de limiter la surconsommation au profit d'une alimentation variée plus respectueuse du rythme des saisons, composée de préférence de produits de meilleure qualité, issus souvent plutôt de l'agriculture locale ou biologique.

## Plus de propositions végétariennes dans vos menus.



La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable dite EGALIM, a été votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale et promulguée le 1er novembre 2018. Elle découle des états généraux de l'alimentation qui se sont déroulés en 2017.

Cette loi prévoit, entre autre, la proposition d'un menu végétarien par semaine. Vous les retrouverez dans vos menus à partir du 07 Octobre 2019, ils sont reconnaissables grâce à la mention VEGETARIEN entre parenthèses sous les produits.



Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

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

