



SAGERE SAS
ZI de BRESLES
Rue Benjamin Delessert
60510 BRESLES



Nos nouvelles recettes du mois

Croq de porc au fromage – Mardi 14 Avril

Haché de porc avec une délicieuse sauce à l'emmental fondu le tout enrobé d'une croustillante chapelure au blé dorée et sans huile de palme.

Filet de maquereaux sauce provençale – Samedi 18 Avril

Le maquereau est l'un des poissons les plus riches en oméga-3. Il fournit également des quantités intéressantes de vitamines D et B, ainsi que plusieurs minéraux (sélénium, fer et iode).

Saucisse de Toulouse grillée Label Rouge – Dimanche 26 Avril

Gnocchis sarde – Vendredi 01^{er} Mai

Ou Malloreddus, gnocchi typiques de Sardaigne. Ces gnocchi sont composés de semoule de blé dur. Ce sont les ancêtres des pâtes d'aujourd'hui.



Le saviez-vous ?

Le **Label Rouge** est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires.

NOTE D'INFORMATION

Menus Avril 2020
Du 30/03/2020 au 03/05/2020

Nos menus à thème du mois

Lundi de Pâques

13 avril 2020

Salade de perles au surimi
Ou
Jambon de Bourgogne persillé*

Mijoté d'agneau sauce cresson
Ou
Filet de merlu du Cap sauce armoricaine

Flageolets
Ou
Poêlée primeur

Ortolan
Ou
Yaourt nature

Pomme rouge
Ou
Cœur coulant au chocolat

* Contient du porc



VENDREDI 1^{er} MAI 2020

Julienne de courgette à la feta
Ou
Chorizo beurre*

Dos de cabillaud au beurre blanc
Ou
Émincé de coq à l'orange

Gnocchis sarde
Ou
Poêlée du printemps

Tartare ail et fines herbes
Ou
Yaourt nature

Orange
Ou
Opéra

Si vous avez des questions vous pouvez contacter votre chargé de la relation client ou le service saisie de commande au 03.44.07.30.80.

Toute l'équipe SAGERE vous souhaite un bon appétit !

