



SAGERE SAS
ZI de BRESLES
Rue Benjamin Delessert
60510 BRESLES

Nos nouvelles recettes du mois


 **Frites tradition** – Mardi 03 Mars
Pommes de terre frites avec peau



Découvrez ce mois-ci (ou redécouvrez)

 **Compote pomme cassis 100% France** – Mardi 03 Mars



 **Salade Massai** – Mardi 03 Mars
Salade de carottes accompagnées de pamplemousse et maïs.



NOTE D'INFORMATION

Menus Mars 2020
Du 02/03/2020 au 29/03/2020

Le saviez vous ?

En France, chaque foyer jette en moyenne 20 kg de nourriture par an. Cela correspond à 13 kg de restes de repas, de fruits et de légumes non consommés et 7 kg d'aliments même pas déballés !

RECETTE ANTI-GASPILLAGE

Pain perdu pour 4 personnes

Ingrédients : 6 tranches de Pain sec / 25cL de Lait
3 Œufs / 75g de Sucre de canne

1 - Fouetter les œufs avec le sucre et le lait.

2 - Y tremper les tranches de pain.

3 – Pour la cuisson :

- les cuire à la poêle dans du beurre en les faisant dorer de chaque côté

OU

- les cuire au four : beurrer légèrement un plat à gratin, y répartir les tranches, verser le reste du mélange, laisser cuire à 180°C (thermostat 6) jusqu'à ce que les tranches soient dorées.

Astuce gourmande :

Saupoudrer un peu de cannelle après la cuisson



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 !

