



SAGERE SAS  
ZI de BRESLES  
Rue Benjamin Delessert  
60510 BRESLES



## NOTE D'INFORMATION

Menus Février 2021  
Du 01/02/2021 au 28/02/2021

### Nos nouvelles recettes du mois

🍴 **Nouilles à la chinoise** – Vendredi 12 Février  
*Nouilles accompagnées de julienne de légumes et champignons, assaisonnées façon aigre douce.*



#### Le saviez-vous ?

Le Nouvel An chinois 2021, l'année du Buffle de métal, débutera le vendredi 12 février 2021.

Mardi 02 Février  
Nous fêtons la Chandeleur !  
Retrouvez ci-dessous la recette de la pâte à crêpes.

**Pour faire 15 crêpes :** 300g de farine ; 3 œufs entiers ; 3 cuillères à soupe de sucre ; 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ; 60cl de lait ; 5cl de rhum brun

- 1 - Mettre la farine dans un saladier et former un puits. Y déposer les œufs entiers, le sucre et l'huile.
- 2 - Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
- 3 – Ajouter le rhum et mélanger à nouveau.
- 4 - Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Garnissez les crêpes avec du sucre, de la cassonade, de la confiture, de la pâte à tartiner, du jus de citron et un peu de sucre, du beurre salé, des zestes d'agrumes ou tout autre chose et régalez vous.

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 !

