



SAGERE SAS  
ZI de BRESLES  
Rue Benjamin Delessert  
60510 BRESLES

## Nos nouvelles recettes du mois

🍴 **Salade de quinoa à la grecque** – Jeudi 11 Mars

*Goûtez et donnez votre avis sur le livre d'or !*

Salade de quinoa blond et semoule avec des cubes de tomate, cubes de concombre et dés de fêta assaisonnés de notre vinaigrette maison.



🍴 **Flan poulet tomate** – Mardi 16 Mars

🍴 **Croquettes de blé aux épinards** – Mardi 16 Mars

*Goûtez et donnez votre avis sur le livre d'or !*

🍴 **Gâteau au yaourt maison** – Vendredi 26 Mars

🍴 **Compote pomme mirabelles 100% France** – Lundi 29 Mars



## NOTE D'INFORMATION

Menus Mars 2021  
Du 01/03/2021 au 04/04/2021

Vendredi 26 Mars, nous vous proposons  
notre gâteau au yaourt maison  
Retrouvez la recette ci-dessous.

### Gâteau au yaourt pour 4 personnes :

- 1 - Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 - Mélanger les ingrédients un à un en suivant l'ordre suivant : ½ sachet de levure chimique, 1 pot de yaourt nature, ½ pot d'huile de colza, 2 pots de sucre semoule, 3 pots de farine, 2 œufs, les zestes d'1 citron jaune (non traité) ou 1 sachet de sucre vanillé.
- 3 - Beurrer un moule à manqué et y verser la pâte.
- 4 - Enfourner pour environ 30 minutes de cuisson.
- 5 - Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche).



*Vous réduisez votre consommation de lait ? Cuisinez un gâteau tout aussi moelleux en utilisant un dessert végétal (lait de coco par exemple)!*

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 !