

Nouveauté

Qualité

Tradition

## LE MODULE MENU



### Le retour des paniers de légumes !

Chez Sagère, nous souhaitons rapprocher producteurs et consommateurs.

Pour appuyer cette démarche, nous vous proposons un panier composé de Fruits et Légumes frais, français et locaux.

Ce panier est composé de 7 à 9 variétés de fruits et légumes dont la composition évolue toutes les semaines en fonction des saisons et des productions locales !

Les produits livrés proviennent de producteurs locaux, dans la mesure du possible. Les produits seront sélectionnés avec attention par les producteurs pour vous garantir une qualité optimale tout au long de l'année.

N'hésitez pas à ajouter à votre commande un panier fraîcheur pour 4 personnes à 15 euros.



Grande évolution pour le passage de vos commandes scolaires !

Ces dernières années, vous nous avez sollicités afin que l'on mette à votre disposition un outil de commande en ligne.

Nous avons donc lancé notre plateforme de commande pour les clients scolaires à partir du mois d'Octobre 2020. Cet outil vous permet de faire vos choix de menus et également de nous transmettre vos modifications d'effectifs.

Un protocole vous a été transmis afin de vous aider à manipuler ce système.

N'hésitez pas à nous contacter afin de nous donner vos impressions.

Nous travaillons actuellement sur un programme pour les clients adultes entreprise et portage.

## LES ANIMATIONS

Noa et Papille font de nouveau leurs valises pour explorer d'autres pays.

Vous les retrouverez à 3 occasions au cours de l'année :

- Octobre pour la semaine du goût à travers les régions de France
- Janvier pour le voyage au Canada
- Mai pour la découverte de l'Afrique du sud

Au cours de l'année, nous vous proposerons également des menus à thèmes correspondants aux fêtes calendaires ainsi que de nouvelles recettes.



## DES COMPOTES HVE !

Depuis la rentrée, nous vous proposons dans les menus des compotes de pomme 100% France avec le label Haute Valeur Environnementale :

C'est le niveau le plus exigeant d'un dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles.

Il s'agit d'une démarche volontaire mise en œuvre par les agriculteurs visant à identifier et à valoriser les pratiques plus particulièrement respectueuses de l'environnement : préservation de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de la ressource en eau.



# L'INTERVIEW



Comme toujours, SAGERE reste très impliquée dans la transmission du savoir intergénérationnel.

Cette année, nous avons le plaisir d'accueillir Apolline qui est apprentie dans le cadre d'une licence professionnelle de Management des Unités de Restauration.

**CrocWich**  
Just'à croquer

Sagere a établi un partenariat avec CrocWich, un nouveau fournisseur de sandwiches. Vous pouvez les déguster dès à présent !



## Le Yaourt à la Grecque YAOS

Le Yaourt à la Grecque **YAOS** de Nestlé, c'est toute la générosité d'un yaourt gourmand et onctueux associé à un délicieux lit de fraises, pour un moment de détente unique. Il est fabriqué en France avec du lait français.



Vous pourrez le déguster le mardi 17 Novembre 2020 pour les clients entreprises.

## Potimarron farci aux champignons, oignons et lardons



- Ingrédients : 1 potimarron moyen, 100 g de lardons fumés, 125 g de champignons de Paris, 1 oignon, 100 g de gruyère râpé, 10 cl de crème liquide ou épaisse, sel et poivre, ciboulette ou persil, 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Préchauffez le four à 180°C.

- Lavez le potimarron et découpez un chapeau. Évidez le potimarron de ses graines. Disposez votre potimarron et son couvercle dans un plat à four et enfournez pour 15 minutes. Épluchez l'oignon et émincez-le. Épluchez vos champignons (si vous le souhaitez), coupez les pieds terreux et coupez-les en 2 ou 4 suivant leur taille.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle pour y faire fondre l'oignon émincé. Ajoutez les lardons et les champignons, mélangez et laissez cuire sur feu vif pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez la crème, la ciboulette, du sel et du poivre et poursuivez la cuisson 2 minutes.
- Sortez votre potimarron du four, salez et poivrez l'intérieur. Remplissez-le avec un peu du mélange précédent, ajoutez une couche de gruyère, et poursuivez ainsi jusqu'à épuisement de votre garniture. Placez le chapeau sur le potimarron et enfournez pour environ 30 à 40 minutes suivant sa taille. Vérifiez la cuisson, la chair du potimarron doit être tendre.

Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

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

