



Nouveauté

Qualité

Tradition

ENFIN LES MENUS FESTIFS !

Profitez de ces moments de **convivialité** et de **plaisir** pour faire découvrir notre prestation à vos collègues et à ceux qui ne nous connaissent pas encore !

Cette année, les repas **festifs** auront lieu le **mercredi 16 décembre** pour les entreprises, et le **jeudi 17 décembre** pour les scolaires.

Sans oublier bien-sûr, les **vendredi 25 décembre 2020** et **1er janvier 2021**.



LES CLÉMENTINES

Dans l'objectif de vous fournir des **agrumes** de **qualité**, SAGERE s'est engagé dans un partenariat avec un producteur espagnol pour toute la durée de la saison.

Nous avons choisi la marque **Raquel**, qui a la particularité de stocker les agrumes **naturellement** après leur récolte, sans ajout de traitements chimiques.



LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une étude de Septembre 2020, réalisée par l'ADEME (agence de la transition écologique), a fait le point sur le **gaspillage** dans la **restauration collective** : cela représente l'équivalent de 3,8 milliards de repas par an. Soit en moyenne, par convive et **par repas 120g**, ce qui équivaut à 4 portions de camembert par exemple.

La société Sager s'inscrit dans la démarche nationale de **diminution** du gaspillage, avec l'objectif de réduire le gaspillage de moitié **d'ici 2025**. Pour cela nous menons une démarche d'amélioration continue de l'ensemble des menus et produits que nous proposons en termes de quantité et de qualité.

Il est possible de mener des **actions** à différentes échelles et nous pouvons vous y accompagner, vous trouverez des guides sur le site de l'ADEME (<https://www.ademe.fr/>).



Point sur nos approvisionnements:
Les carottes des Hauts de France

Les **carottes** utilisées pour réaliser notre recette incontournable de carottes râpées sont produites dans les **Hauts de France**.

Elles sont récoltées de Septembre à Novembre et sont conservées **naturellement** au contact de la terre.

En faisant le choix du **local** nous soutenons le tissu économique et les filières agricoles de notre **région**.



Un partenariat engagé avec Mamie Nova !

Sagere a choisi de travailler pour les produits laitiers en partenariat avec la marque Mamie Nova, pour sa valorisation des circuits courts. Le lait utilisé par Mamie Nova est 100% Français et il est récolté à moins de 100km des usines de transformation.



Le cake saumon-poireau

Ingrédients (6 personnes) : 250 g de farine, 4 œufs, 1 sachet de levure, 1 petit verre d'huile, ½ petit verre de vin blanc, 200g de saumon fumé, 150 g de blancs de poireaux, 150 g de fromage râpé, sel, poivre, mélange de fines herbes

Petit conseil au préalable : mélanger la préparation à chaque étape.

Etape 1 : Couper le saumon fumé en petits morceaux et les blancs de poireaux en rondelles, puis réserver au frais.

Etape 2 : Préchauffer le four à 230°C.

Etape 3 : Dans un grand récipient, tamiser la farine, ajouter la levure et mélanger.

Etape 4 : Ajouter les œufs et mélanger la préparation.

Etape 5 : Rajouter l'huile et le vin blanc en mélangeant entre chaque ajout.

Etape 6 : Incorporer le saumon fumé et les blancs de poireaux et mélanger le tout.

Etape 7 : Terminer en mélangeant le fromage râpé à la préparation.

Etape 8 : Assaisonner de sel, poivre et fines herbes.

Etape 9 : Verser le mélange dans un moule préalablement beurré. Cuire au four à 200°C pendant 1h10. Démouler le cake à sa sortie du four.



Astuce anti-gaspi :

Pour éviter le gaspillage, utilisez les verts de poireaux en potage.

BIENTÔT LA GALETTE !

L'épiphanie et sa fameuse galette des rois approchent... Aussi, nous vous proposons de délicieuses galettes à la frangipane afin de partager un moment de convivialité lors de cette fête.

L'Épiphanie se fête le mercredi 6 janvier.

Pensez à nous contacter pour réserver au plus vite



Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

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

www.sagere-restauration.fr

SOCIÉTÉ SAGERE S.A.S
N°RCS : RC Beauvais 310 801 162
Société par Actions Simplifiée
Capital social : 46 000, 00 €

Ne pas jeter sur la voie publique

