



L'info

ÉTÉ

Spécialiste du repas livré



Nouveauté

Qualité

Tradition

Zoom sur le Paris-Brest



Le paris-brest est une pâtisserie d'origine française, traditionnellement en forme de roue de vélo pour rendre hommage à la course cycliste Paris-Brest-Paris. Elle est composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème pralinée, parsemée d'amandes effilées.

Chez Sagère, nos pâtisseries lui donnent une forme oblongue afin de mieux résister au transport. Tout est fait maison, de la pâte à choux à la crème pâtissière !

Le gant anti-coupure : pensez-y !

Les risques de coupures avec les couteaux et autres objets ou matériels tranchants sont omniprésents dans la restauration collective, avec surinfection fréquente. Ces coupures peuvent survenir en utilisant ou en nettoyant un objet tranchant.

Pour limiter le risque, vous pouvez porter des gants anti-coupures !



Qu'est-ce que la vitamine D ?

La **vitamine D**, appelée également **calciférol**, est l'une des 6 vitamines indispensables au bon fonctionnement de notre organisme. **C'est une vitamine liposoluble**, c'est-à-dire soluble dans les graisses.



La **vitamine D** est indispensable dans l'absorption du calcium et l'**assimilation intestinale du phosphore**. Elle joue donc une **fonction importante dans la formation des os et des dents**. Des études ont confirmé que la vitamine D réduisait le **risque de chutes**, en particulier chez les personnes âgées, ainsi que la survenue d'**ostéoporose**.

La vitamine D exerce une fonction importante au niveau du **système immunitaire** : elle permet ainsi d'activer des cellules en charge de la **défense immunitaire**.

La vitamine D est **une des rares vitamines que notre organisme sait synthétiser** puisque notre peau a la **capacité de la synthétiser sous l'action des rayons du soleil**.

L'exposition au soleil peut procurer de 80 % à 90 % des apports requis. Le restant est généralement apporté par l'alimentation (poissons gras principalement).



Des emballages 100% recyclables !

La société Mc Cain, fournisseur partenaire de Sagere depuis de longues années, a pour objectif de réduire ses émissions de CO2 de 50% d'ici 2030, de promouvoir le zéro déchet pommes de terre dans toutes les usines et d'améliorer l'impact environnemental de ses emballages vers 100% recyclables ou compostables d'ici 2025.

C'est pourquoi, ses emballages cartons deviennent 100% recyclables en carton brun, et fabriqués à partir de 100% de matières recyclées.

Le passage du blanc au brun permettra d'améliorer considérablement son empreinte écologique. Ainsi, lorsque nous recevons les nouveaux emballages, il s'agit du même produit de haute qualité, mais livré dans un emballage plus respectueux de l'environnement.



La première gourde recyclable !



Andros a créé la première gourde recyclable, c'est une vraie démarche d'éco-conception. De plus, les pommes utilisées pour faire la compote sont issues de vergers responsables et durables. Ces gourdes seront proposées à partir du mois de juin dans les menus scolaires.

Mousses de Viennois La Laitière



Elles sont proposées dans les menus adultes le 7 juin. C'est un tourbillon de plaisir qui allie la texture légère de la mousse à la crème à l'intensité de la mousse au chocolat, pour une sensation inédite.

Linguine aux asperges vertes par Laurent Mariotte

- 500g de linguines
- 50g de parmesan
- 2 brins de basilic
- 500g d'asperges vertes
- 150g de lard fumé
- huile d'olive, sel et poivre

Étape 1 : Faites cuire les pâtes dans l'eau salée (environ une minute de moins qu'annoncé sur le paquet).

Étape 2 : Débarrassez le lard de sa couenne et détaillez-le en lardons. Ôtez la base les asperges et coupez le restant en biseaux de 3 cm de long et réservez les têtes à part.

Étape 3 : Faites revenir le lard dans une poêle avec un filet d'huile et les asperges, sans les têtes, pendant 5 minutes à couvert. Ajoutez les têtes d'asperges et prolongez de 5 minutes, toujours à couvert.

Étape 4 : Une fois les pâtes cuites, ajoutez un peu d'eau de cuisson dans la poêle et égouttez-les. Ajoutez les pâtes au lard et aux asperges, mélangez bien et poivrez.

Étape 5 : Dressez sur des assiettes, parsemez de parmesan râpé et de feuilles de basilic. Dégustez aussitôt.

Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

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

