



Qualité **Nouveauté** Tradition

## RETROUVEZ 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 15 décembre** pour les entreprises, et le **jeudi 16 décembre** pour les scolaires.

Sans oublier bien-sûr, les samedi **25 décembre 2021** et **1er janvier 2022**.



### Audit de la Ferme de Torchy

SAGERE développe des **partenariats** avec les acteurs économiques locaux.

C'est pourquoi nous sommes allés à la rencontre d'Alexandre, à **Dampierre en Bray (76)**.

Installée sur une exploitation agricole spécialisée dans le **maraîchage**, la ferme propose une large gamme de fruits et légumes en fonction des saisons.

Nous leur commandons notamment le **céleri** et les **carottes**.

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



## A QUOI SERT LE MAGNÉSIUM ?

Le **magnésium** possède **plusieurs fonctions** très importantes au sein de notre organisme, notamment dans:

- la formation des os et des dents.
- la contraction et la relaxation des muscles.
- la régulation du transit.
- l'atténuation des effets du stress.



Les **besoins** en magnésium sont difficiles à couvrir avec nos habitudes alimentaires, il est donc conseillé de faire régulièrement des **cures** (après avis de votre médecin).

Voici les symptômes les plus fréquents d'un manque en magnésium : crampes et douleurs musculaires, paupière qui « vibre », **fatigue** fréquente, **maux de tête**, anxiété, des difficultés à se concentrer.

## PRÉSENTATION DE MARJORIE

« Après un **DUT Génie Biologique** j'ai décidé de poursuivre mes études à UniLaSalle Beauvais pour obtenir un diplôme d'**ingénieur en Alimentation et Santé** en alternance. Je suis sous la responsabilité d'Emma Bounoua, Responsable Qualité, et j'effectue des **missions quotidiennes** comme des contrôles visuels et gustatifs, de DLC, des enregistrements **qualité**, la rédaction de **documents** d'affichage... Je suis également formée afin de pouvoir animer des **dialogues** sécurité, des **causeries** mais également pour pouvoir répondre aux demandes des clients. Durant ces **3 ans d'apprentissage** et l'un de mes **objectifs** est de devenir parfaitement **autonome**. »





Toujours soucieux de vous proposer les meilleurs produits, Sagere a sélectionné pour vous la Semoule de Chou-Fleur de chez PAYSAN BRETON.

Des légumes issus de France et un label Agri Confiance, ce produit a tout pour plaire ! Vous le retrouvez au menu dans notre recette de Piémontaise de chou-fleur.



## Velouté de potimarron

Thierry Marx vous propose une recette à base d'un potimarron très joli, le bonnet turc.

### Ingrédients pour 6 personnes :

1 potiron bonnet turc de 1 kilo, 50 g de beurre, 1 verre de lait d'amande, 1 verre de lait de vache, 3 tranches de pain de campagne, 150 g de comté, 1 gousse d'ail, sel, poivre.



### Préparation :

- Couper la calotte supérieure du potimarron, enlever les pépins, et récupérer la pulpe à l'aide d'une cuillère en allant bien racler le fond de la coque. Réserver la pulpe.
- Dans un four préchauffé à 120°C placer la coque vide et le chapeau. Pendant ce temps, couper la pulpe en morceaux que l'on fait revenir au beurre dans une casserole. Assaisonner sel, poivre et une pointe d'ail. Ajouter les deux verres de lait et faire cuire doucement. Passer au mixeur pour obtenir un velouté onctueux.
- Verser ce velouté dans la coque chaude. Remettre au four 10 à 15 minutes (pour maintenir au chaud le temps que les convives s'installent).
- Préparer des croûtons de pain en grillant les tranches et en les coupant en cubes. Les frotter à l'ail. Découper aussi le comté en petits dés.
- Servir en posant le bonnet turc sur la table, et verser dans chaque assiette creuse en ajoutant au dernier moment les croûtons de pain et les dés de comté.

### BONNE RETRAITE ARIANE ET PASCAL !

Après de longues années à nos côtés, 2 de nos collègues partent à la retraite : Pascal Bernard, Responsable Logistique depuis 1998, et Ariane Holvoet, employée de restauration au service pâtisserie depuis 2002.

Nous leur souhaitons de bien profiter de la vie !



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](http://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

