



SAGERE SAS
ZI de BRESLES
Rue Benjamin Delessert
60510 BRESLES



NOTE D'INFORMATION

Menus Février 2022
Du 31/01/2022 au 27/02/2022

Mercredi 02 Février
Nous fêtons la Chandeleur !

Retrouvez ci-dessous la recette de la pâte à crêpes.

Nos nouvelles recettes du mois

Salade de lentilles au saumon fumé

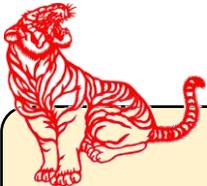
Jeudi 03 Février

Salade de lentilles, tomates et saumon fumé assaisonnée de notre vinaigrette maison

• Salade de perles à l'espagnole

Mardi 08 Février

Salade de perles (pâtes), poivrons, tomates, petits pois, chorizo, assaisonnée d'une vinaigrette au pesto rouge.



Le saviez-vous ?

Le Nouvel An chinois 2022, l'année du Tigre de métal, débutera le mardi 1^{er} Février 2022.

Pour faire 15 crêpes : 300g de farine ; 3 œufs entiers ; 3 cuillères à soupe de sucre ; 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ; 60cl de lait ; 5cl de rhum brun

1 - Mettre la farine dans un saladier et former un puits. Y déposer les œufs entiers, le sucre et l'huile.

2 - Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

3 - Ajouter le rhum et mélanger à nouveau.

4 - Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Garnissez les crêpes avec du sucre, de la cassonade, de la confiture, de la pâte à tartiner, du jus de citron et un peu de sucre, du beurre salé, des zestes d'agrumes ou tout autre chose et régalez vous.

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 !

