



Spécialiste du repas livré

Nouveauté

Qualité

Tradition

LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ

SAGERE est fière de s'être engagée dans une démarche de lutte contre la précarité : nous avons choisi d'établir un partenariat avec le Secours Populaire de Saint Just en Chaussée afin de les faire profiter de nos marchandises invendues. Les produits sont redistribués 2 fois par semaine.



Du nouveau sur la carte snacking été 2022

Le retour des beaux jours vous donne envie de **pique-niquer** sur votre pause déjeuner ?

Nous avons pensé à vous et avons ajouté à notre carte snacking un **BUN'N ROLL Maraîcher**. Réalisé à partir d'une **délicieuse pâte à croissant**, le bun feuilleté en forme de spirale nous sert de support pour réaliser des **sandwichs étonnants**. Nous vous le proposons garni de tranches d'œuf dur avec de la mayonnaise maison, des tomates, des carottes râpées et de la salade.

Ils seront **disponibles début Mai**, n'hésitez pas à les commander.



MÉMO NUTRITION : LE SÉLÉNIUM

Le sélénium est un oligo-élément qui a pour symbole « Se » (Tableau périodique des éléments).

Il a un rôle dans le système de défense cellulaire notamment dans l'élimination des radicaux libres. C'est un anti-oxydant qui permettrait de limiter le vieillissement cellulaire et prévenir certaines pathologies (maladies cardiovasculaires, cancer...).

Il a un effet bénéfique sur le système immunitaire et intervient dans le métabolisme thyroïdien.

Les aliments les plus riches en sélénium sont les suivants : la lotte, le thon, le merlu, la coquille saint Jacques, le maquereau, les jaunes d'œuf, le lapin et les moules...





FÉLICITATIONS PATRICIA !

Patricia a rejoint nos effectifs en 1990, soit près de 32 ans de service à participer à l'élaboration de vos repas.

Elle a bien mérité ses récompenses en remerciement du travail accompli avec soin depuis toutes ces années.

Nous lui présentons toutes nos félicitations !!



Ker Cadéac est une marque bretonne qui fabrique et commercialise des biscuits et gâteaux de tradition familiale. L'histoire débuta en 1968 lorsqu'un pâtissier décida de fabriquer des Quatre-quarts dans le sous-sol de sa maison...

En 2003, Ker Cadéac a rejoint l'association « Produit en Bretagne » afin de mettre en valeur ses produits bretons, de fabrication locale et 100% française.

Sagere a établi un partenariat avec Ker Cadéac afin de vous proposer des produits de qualité qui mettent en valeur notre terroir français. Vous pouvez donc en profiter dans les menus, lorsque le dessert est accompagné de biscuits !

Le retour des plats froids !



Avec le printemps, c'est également le retour des plats froids ! Vous pourrez notamment (re)découvrir notre rôti de bœuf froid, issu de viande bovine française.

Soigneusement cuit par nos soins, il ravira vos papilles !

Carré d'agneau aux herbes de Provence

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 carrés d'agneau
- 30 petites pommes de terre
- huile d'olive
- herbes de Provence
- sel, poivre



- 1- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7). Préparez les petites pommes de terre épluchées et coupées en rondelles assez fines et faites-les revenir dans une poêle. Une fois les pommes de terre dorées, disposez-les dans un plat.
- 2- Faites dorer le côté "couenne" du carré dans la poêle que vous venez d'utiliser, une fois celui-ci grillé, disposez-le dans le plat sur les pommes de terre.
- 3- Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive, saler légèrement, ajouter des herbes de Provence. Mettre au four 15 à 20 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Rue Benjamin Delessert - 60510 – BRESLES

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