



SAGERE SAS
ZI de BRESLES
Rue Benjamin Delessert
60510 BRESLES



NOTE D'INFORMATION

Menus Novembre 2021
Du 01/11/2021 au 05/12/2021

Nos nouvelles recettes du mois

- Salade de pommes de terre et cœurs de palmier au surimi – vendredi 05 Novembre

Pommes de terre, cœurs de palmiers, rondelles de radis roses et surimi s'associent dans une salade assaisonnée de notre vinaigrette maison au citron.



- Salade verte et duo de fromages – vendredi 19 Novembre



Notre menu à thème du mois

MENU DU JOUR

Vendredi 19 novembre 2021

NOUVEAU Salade verte et duo de fromage

Pépites de colin d'Alaska aux 3 céréales

Frites tradition

Bombel

Beignet au chocolat

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 !





Menu au choix

Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles



Du 08 novembre au 12 novembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc sauce fromagère (végétarien)	Endives vinaigrette		MENU DE L'ARMISTICE	Saucisson sec*
Plats	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Sauté de volaille sauce poulette			Dos de colin lieu sauce armoricaine
Accomp.	Brocolis au gratin (végétarien)	Choux de Bruxelles			Quartiers de pommes vapeur
Produits laitiers	Petit suisse au chocolat	Tomme blanche			Milanette
Desserts	Clémentines	Fromage blanc aux fruits			Grillé aux pommes

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix



Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles

Du 15 novembre au 19 novembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux noix	\ Quiche forestière (végétarien)		Oeuf dur sauce béarnaise	Salade verte et duo de fromages
Plats	Escalope de volaille sauce basquaise	Steak du fromager (végétarien)		Spaghettis bolognaise	Pépites de colin d'Alaska aux 3 céréales
Accomp.	Purée	Haricots verts persillés (végétarien)			Frites tradition
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Camembert		Yaourt aromatisé	Bombel
Desserts	Orange	Brassé à la pulpe de fruits		Clémentines	Beignet au chocolat

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert - 60510 Bresles



Du 22 novembre au 26 novembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Lentilles à l'auvergnate*	\ Flan poulet tomate mozzarella		Saucisson à l'ail beurre*	Carottes râpées aux agrumes (végétarien)
Plats	Longe de porc sauce indienne*	Fricassée de poulet sauce suprême		Omelette aux fines herbes	Lasagnes de légumes (végétarien)
Accomp.	Riz	Jeunes carottes sautées		Haricots beurre aux champignons	
Produits laitiers	Milanette	Edam		Laitage au chocolat	Petit suisse aux fruits
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Compote pomme-fraise		Poire	\ Chou au chocolat

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 29 novembre au 03 décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé de chou-fleur (végétarien)	Saucisson sec*		Oeuf dur sauce tartare	Betteraves ciboulette
Plats	Croquettes épinards (végétarien)	Sauté de boeuf à la hongroise		Potée aux lentilles*	Sauté de porc au vin blanc*
Accomp.	Tortis à la provençale (végétarien)	Ratatouille			Pommes de terre sautées
Produits laitiers	Camembert	Kiri		Laitage au chocolat	Emmental en Stick
Desserts	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits du verger		Kiwi	Eclair saveur vanille

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais