



RENAUD
RESTAURATION

Newsletter

du 01 Juin
au 28 Juin 2026

Semaines 23 à 26



Animations



Le goût de nos provinces - Jeudi 18/06

La Bretagne

Cake à l'Andouille - Sauté de porc au cidre - Purée de pommes de terre - Quatre-quart au sarrasin



Invitation au voyage - Vendredi 28/06

La Grèce

Tomate Feta Basilic - **Moussaka** (Tomates, Aubergines, Viande de boeuf haché, Oignons, Farine, Lait, Beurre) - **Salade verte** - **Gâteau à l'Orange et aux Amandes**.

Recettes traditionnelles

Lundi 01/06 : Saucisse de Toulouse, Purée maison

Mercredi 03/06 : Paupiette de veau à la tomate, Farfalles

Vendredi 05/06 : Dos de Colin sauce vin blanc, Carottes persillées OU Sauté de porc provençale, Fusilli

Samedi 06/06 : Boudin blanc, Pomme au four compote

Dimanche 07/06 : Cuisse de poulet rôti, Flageolets

Lundi 08/06 : Echine ½ sel provençale, Pommes de terre quartier

Vendredi 12/06 : Tomate farcie, Riz

Samedi 13/06 : Tripes à la mode de Caen, Pommes vapeur OU Sauté de porc à la moutarde, Fusilli

Dimanche 14/06 : Parmentier de pintade, Salade verte

Jeudi 18/06 : Sauté de porc au cidre, Purée maison

Vendredi 19/06 : Paupiette de dinde sauce paprika, Riz

Samedi 20/06 : Boudin noir, Farfalles

Dimanche 21/06 : Langue de boeuf sauce tomate, P. de terre quartier OU Cuisse de poulet rôti, Haricots verts

Lundi 22/06 : Blanquette de volaille, Carottes à l'ail OU Andouillette, Purée maison

Samedi 27/06 : Cuisse de canette aux olives, Haricots verts, Carottes et Pommes de terre

Dimanche 28/06 : Poulet rôti, Ratatouille OU Chipolatas, Lentilles

Recettes aux épices "Terre Exotique"



Pavé de dinde au **curry** - Lundi 01/06 → **Curry royal**

Dahl pois chiche, lentilles - Mercredi 03/06 et Samedi 20/06

Sauté de poulet au **Gingembre** - Lundi 08/06

Biryani de volaille - Jeudi 11/06 → **Curry royal, coriandre**

Rougail véggie - Samedi 13/06

Sauté de porc au **paprika** OU Paupiette de dinde au **paprika** - Lundi 13/06

Blé véggie, légumes confits - Lundi 22/06

Nos pâtisseries

Délice Banane-Chocolat - Jeudi 04/06

Tartelette au chocolat - Dimanche 07/06

Cake citron - Jeudi 11/06

Moelleux à l'orange - Dimanche 14/06

Quatre-Quart au sarrasin - Jeudi 18/06


Le Café-chocolat - Dimanche 21/06


Roulé praliné - Jeudi 25/06


Gâteau à l'orange et aux Amandes - Vendredi 26/06


Torta di Nocciola (Gâteau aux noisettes sans farine) - Dimanche 28/06

Compotes Maison avec les pommes des Vergers Leroy

 **Nature** : Vendredis 05/06 et 19/06
Samedi 13/06, 22/06 et 27/06
Dimanche 14/06 et 28/06

 **Fraise** : Samedi 06/06, Dimanches 07/06

 **Framboise** : Vendredi 12/06

 **Menthe** : Samedi 21/06, Dimanche 22/06

 **Prunes** : Vendredi 26/06

Les desserts lactés au lait fermier Sarthois

Riz au lait fermier Chocolat - Lundi 01/06

Entremets citron - Vendredi 05/06

Riz au Lait à la Cannelle - Lundi 08/06

Entremets vanille - Vendredi 12/06

Semoule au lait Chocolat - Lundi 15/06

Entremets praliné - Vendredi 19/06

Riz au lait fermier - Lundi 22/06

Les produits à l'origine de la carte

Zoom sur la charcuterie Fassier

Basée à Vibraye dans la Sarthe, la Charcuterie Fassier est une entreprise familiale sur 3 générations, spécialisée depuis 1948 dans la charcuterie traditionnelle et de qualité, essentiellement à base de porc. Aujourd'hui, la Charcuterie Fassier compte 180 Hommes & Femmes qui nous fournissent rillettes, pâté, jambonneau, saucisson...



Charcuterie Fassier depuis 1948