



RENAUD
RESTAURATION

Newsletter

du 29 Juin
au 26 Juillet 2026

Semaines 27 à 30



Animations



Le goût de nos provinces - Vendredi 24/07

Inspiration de nos Chefs

Gaspacho (tomate, concombre, poivron) - **Byriani de légumes** (courgettes, poivrons, oignons, fenouil, tomates, épices), **Riz - Panna Cotta Poire**



Invitation au voyage - Vendredi 17/07

La Réunion

Accras de Morue - **Cari de Poulet** (tomates, ail, oignon, curcuma, gingembre, poivre), **Riz - Gâteau Chemin de fer** (roulé à la vanille)

Recettes traditionnelles

Lundi 29/06 : Sauté de pintade au miel, Purée maison

Mercredi 01/07 : Emincé de porc à la dijonnaise, Pomme de terre rissolées

Dimanche 05/07 : Rognons aux oignons, Pommes de terre persillées

Vendredi 10/07 : Parmentier de pintade, Salade verte OU Dos de colin à l'oseille, Torsades

Samedi 11/07 : Tripes à la mode de Caen, Purée maison

Dimanche 12/07 : Joue de porc au jus, Flageolets à la tomate

Lundi 13/07 : Cuisse de pintade rôtie, Ratatouille

Jeudi 16/07 : Sauté de Porc au cidre, Farfalles

Samedi 18/07 : Cuisse de canette rôtie, Petits pois

Dimanche 19/07 : Boudin noir, Compote de pommes et pomme fruit

Lundi 20/07 : Rôti de dinde à la provençale, Torsades

Jeudi 23/07 : Escalope de volaille, Purée maison

Samedi 25/07 : Mitonné d'andouillette, Pommes de terre quartier

Dimanche 26/07 : Sauté de poulet au miel, Ratatouille

Recettes aux épices "Terre Exotique"



Chili veggie - Lundi 29/06 et 13/07 → **Cumin, Paprika, Piment**
Butter Chicken - Jeudi 02/07 → **Coriandre, Curcuma, Clou de girofle**
Mélange Oriental et légumes - Lundi 06/07 → **Coriandre**
Dahl Pois Chiches, lentilles - Mercredi 08/07 → **Curry rouge**
Emincé de dinde Colombo - Jeudi 09/07 → **Curcuma**
Curry de légumes au lait de coco - Samedi 11/07 → **Curry royal**
Tajine veggie, Semoule aux pois chiches - Samedi 18/07 → **Cannelle, Cumin, Muscade**
Cari de Poulet - Vendredi 17/07 → **Curcuma, Gingembre**
Paupiettes de dinde sauce curry - Dimanche 19/07 → **Curry**
Boulette d'agneau à l'Oriental - Lundi 20/07 → **Coriandre**
Byriani de légumes - Vendredi 24/07 → **Cannelle, Coriandre, Gingembre**

Nos pâtisseries



Cake au caramel - Jeudi 02/07
Moelleux Noisette/Citron - Dimanche 05/07
Délice Spéculos - Jeudi 09/07
Brownies - Dimanche 12/07
Gâteau marbré aux fruits rouges - Jeudi 16/07
Gâteau Chemin de Fer - Vendredi 17/07
Tiramisu Limoncello - Dimanche 19/07
Délice Pêche - Jeudi 23/07
Roulé Choco-Framboise - Dimanche 28/06

NOUVEAU

Compotes Maison avec les pommes des Vergers Leroy

-  **Nature** : Vendredis 03/07
Samedi 11/07 et 25/07
Dimanche 12/07 et 26/07
-  **Fraise** : Samedi 04/07, Dimanche 05/07
-  **Raisins** : Vendredi 10/07
-  **Fruits Rouges** : Vendredi 24/07
-  **Prunes** : Samedi 18/07, Dimanche 19/07

Les desserts lactés au lait fermier Sarthois

Semoule aux raisins - Lundi 29/06
Entremets vanille - Vendredi 03/07
Riz au Lait écorces d'orange - Lundi 06/07
Entremets café - Vendredi 10/07
Riz au lait - Lundi 20/07

Les produits à l'origine de la carte

Zoom sur la Maison LEROY



Pierre et
Simon Leroy

À Oizé, Pierre et Simon incarnent la huitième génération de la famille Leroy à la tête de l'exploitation familiale. Située à seulement 14 km de notre cuisine, la Maison Leroy, nous approvisionne en courgettes, tomates, concombres et pommes, cultivés avec des méthodes respectueuses de l'environnement (pommes et courgettes bio, tomates et concombres HVE).