



RENAUD
RESTAURATION

Newsletter

du 19 Octobre
au 15 Novembre 2026

Semaines 43 à 46



Animations



Le goût de nos provinces

La Région Rhône-Alpes - Vendredi 23/10

Salade Lyonnaise (Museau de Porc, Persil, Pommes de terre)
Cuisse de canette rôtie, Haricots blancs à la graisse d'oie
Gâteau de Savoie

La Sarthe - Vendredi 13/11

Cake aux Rillettes du Mans Label Rouge
Cuisse de poulet rôti de Loué, Lentilles
Compote de pomme bio-poire

Recettes végétariennes

Lundi 19/10 : Curry de pommes de terre, Brocolis, Haricots rouges

Mardi 20/10 et Vendredi 30/10 : Carottes, Pommes de terre, Crème fraîche, Menthe, Orange

Mercredi 21/10 : Mélange oriental et légumes confits

Jeudi 22/10 : Hachis végété, Salade verte **OU** Pizza végétarienne

Vendredi 23/10 : Tortillas pommes de terre

Samedi 24/10 et 31/10 : Lentilles corail à l'indienne

Lundi 26/10 : Curry de légumes coco

Mardi 27/10 et Samedi 14/11 : Chili veggie, Riz

Mercredi 28/10 : Bolognaise veggie, Pâtes

Lundi 2/11 : Tartiflette veggie, Salade verte

Mardi 3/11 : Couscous végétarien

Mercredi 4/11 : Jambalaya végétarienne

Jeudi 5/11 : Parmentier poireaux, butternut, lentilles

Vendredi 6/11 : Nasi goreng

Samedi 7/11 : Lentilles, Epinards, Ricotta

Lundi 9/11 : Blé veggie, Confit de légumes

Mardi 10/11 : Poêlée campagnarde

Mercredi 11/11 : Duo de choux et pommes de terre cumin

Jeudi 12/11 : Crozets, petits pois, tomates

Vendredi 13/11 : Tortillas poivrons



Recettes traditionnelles

Lundi 19/10 : Sauté de poulet ail et miel, Fusilli

Mercredi 21/10 : Saucisse grillée, Lentilles cuisinées

Samedi 24/10 : Tripes à la mode de Caen, Pommes de terre Quartier

Dimanche 25/10 : Cuisse de poulet rôti, Flageolets

Lundi 26/10 : Palette de porc à la moutarde, Purée

Mercredi 28/10 : Escalope de volaille à la crème, Carottes, champignons, pommes de terre

Dimanche 31/10 : Boudin noir, Pomme au four, compote

Lundi 2/11 : Blanquette de volaille, Carottes à l'ail

Mercredi 04/11 : Rôti de porc à l'échalote, Petits pois

Vendredi 6/11 : Cuisse de poulet basquaise, Fusilli

Dimanche 8/11 : Sauté de porc forestier, Lentilles au jus

Lundi 9/11 : Saucisse grillée, Purée

Mercredi 11/11 : Escalope de volaille, Fondue de poireaux

Jeudi 12/11 : Rognons sauce madère, Purée

Samedi 14/11 : Sauté de dinde à la moutarde, Farfalle

Dimanche 15/11 : Parmentier pulled pork, Salade verte



Nos pâtisseries

Gâteau de Savoie - Vendredi 23/10

Tartelette chocolat - Dimanche 25/10

Gâteau au fromage blanc - Jeudi 29/10

Le Chocolat, café - Dimanche 01/11

Moelleux noisette, citron - Jeudi 05/11

Brioche aux pralines - Dimanche 08/11

Paris Brest - Jeudi 12/11

Tiramisu - Dimanche 15/11

Les desserts lactés au lait fermier Sarthois

Riz au lait - Lundi 19/10

Semoule au lait aux raisins - Lundi 26/10

Entremets vanille - Vendredi 30/10

Riz au lait au cacao - Lundi 02/11

Entremets Pistache - Vendredi 06/11

Nos Compotes Bio avec les Pommes des Vergers Leroy

 **Nature** : Mercredis 21/10 et 4/11, Vendredis 23/10 et 6/11, Samedis 31/10 et 14/11, Dimanches 1/11 et 15/11

 **Verveine** : Samedi 24/10, Dimanche 25/10, Mercredi 28/10

 **Fruits Rouges** : Samedi 30/10

 **Cannelle** : Samedi 7/11, Dimanche 8/11

 **Poire** : Vendredi 13/11

Les produits à l'origine de la carte

Zoom sur la Maison SAVEL



Gabriel LEON,
fondateur de la SAVEL

La Maison SAVEL fait partie des derniers indépendants de la volaille Française. Les pintades fermières, élevées notamment dans le Maine et Loire, sont certifiées et issues de parentaux à croissance lente afin de garantir un produit de qualité, une chair tendre et goûteuse, et ce dans le respect des hommes et des animaux. L'élevage est intégré et l'abattoir qui découpe les pintades est situé près de Cholet. Effiloché, cuisse, sauté... de nouvelles recettes en perspective.