RENAUD
RESTAURATION

Newsletter

du 16 Novembre au 13 Décembre 2026

Semaines 47 à 50



Invitation au voyage

L'Inde à l'honneur - Jeudi 19/11

Salade de betteraves et pois chiches
Butter chicken, Riz
Lassi (boisson au yaourt)



Les potages aux épices "Terre Exotique"

Petits pois au curry : Lundi 16/11
Carotte cumin : Mardi 17/11 et Mercredi 18/11
Velouté de chou-fleur au gingembre : Samedi 21/11 et Dimanche 22/11

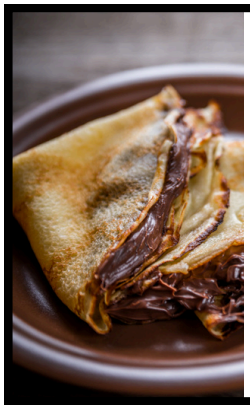
Recettes végétariennes



Lundi 16/11 : Penne épinards ricotta
Mardi 17/11 : Curry de légumes au lait de coco
Mercredi 18/11 : Dahl de pois chiches et lentilles cuisinées
Jeudi 19/11 et 10/12 : Tortillas champignons
Vendredi 20/11 et Samedi 12/12 : Jambalaya végétarienne
Samedi 21/11 : Couscous végétarien
Lundi 23/11 et 7/12 : Chili veggie, Riz
Mardi 24/11 : Riz, Courgettes, Tomates confites, cacahuètes, coriandre
Mercredi 25/11 et Vendredi 11/12 : Parmentier poireau, butternut, lentilles
Jeudi 26/11 : Rougail veggie, Riz
Vendredi 27/11 et Mercredi 9/12 : Dahl express aux légumineuses
Samedi 28/11 et Mardi 8/12 : Carottes, Pommes de terre, Pois chiches, Crème fraîche, Menthe, Orange
Lundi 30/11 : Lentilles, Épinards, Ricotta
Mardi 1/12 : Duo de choux et pommes de terre, crème au cumin
Mercredi 2/12 : Poêlée campagnarde
Jeudi 3/12 : Hachis veggie, Salade verte OU Pizza végétarienne
Vendredi 4/12 : Tortillas pommes de terre
Samedi 5/12 : Lentilles corail à l'indienne, Semoule aux légumes
Samedi 5/12 : Galette de sarrasin végétarienne

Recettes traditionnelles

Mardi 17/11 : Jambon à griller sauce échalote, Haricots verts, carottes, pommes de terre
Vendredi 20/11 : Parmentier de canard, Salade verte
Samedi 21/11 : Langue de bœuf sauce piquante, Pommes de terre quartier
Dimanche 22/11 : Joue de porc au jus, Haricots verts ail et persil OU Cuisse de poulet rôti, Riz
Lundi 23/11 : Émincé de dinde à la moutarde, Purée OU Rôti de porc, Lentilles campagnardes
Jeudi 26/11 : Rôti de dinde à l'échalote, Purée OU Quiche aux poireaux, Salade verte
Vendredi 27/11 : Cuisse de pintade rôtie, Choux de Bruxelles aux oignons
Samedi 28/11 : Rognons aux oignons, Pommes vapeur persillées
Dimanche 29/11 : Boudin noir, Pomme au four et compote
Lundi 30/11 : Rôti de dinde forestier, Petits pois carottes
Jeudi 3/12 : Andouillette sauce moutarde, Purée
Dimanche 6/12 : Parmentier de poisson, Salade verte OU Boudin blanc, Torsades
Mardi 8/12 : Pavé de dinde sauce vigneronne, Carottes, champignons, pommes de terre
Jeudi 10/12 : Quiche aux poireaux, Salade verte
Vendredi 11/12 : Tartiflette, Salade verte
Samedi 12/12 : Tripes à la mode de Caen, Carottes OU Cuisse de poulet, Légumes pot-au-feu



Nos pâtisseries

Fondant au caramel - Dimanche 22/11
Délice banane chocolat - Jeudi 26/11
Tiramisu - Dimanche 29/11
Crêpe au chocolat - Jeudi 3/12
Moelleux à l'orange - Dimanche 6/12
Cake aux Gavottes - Jeudi 10/12

Les desserts lactés au lait fermier Sarthois

Riz au lait à la cannelle - Lundi 16/11
Entremets chocolat au lait - Vend 20/11
Semoule aux écorces d'orange - Lun 23/11
Riz au lait fermier - Lundi 30/11
Entremets vanille - Vendredi 4/12
Semoule au lait aux raisins - Lundi 7/12
Entremets praliné - Vendredi 11/12

Nos Compotes Bio avec les Pommes des Vergers Leroy

Nature : Merc 18/11, 25/11, 2/12, Vend 4/12, Sams 21/11, 28/11, 12/12, Dim 22/11, 29/11, 13/12
Raisin : Vendredi 20/11
Orange : Vendredi 27/11
Menthe : Samedi 5/12, Dimanche 6/12, Mercredi 9/12
Miel : Vendredi 11/12

Les produits à l'origine de la carte

Zoom sur notre purée

Chez nous, la purée n'a rien d'un simple accompagnement. Elle est préparée dans notre laboratoire avec des pommes de terre fraîches, écrasées avec soin pour garder toute leur saveur, et du lait entier venu tout droit du GAEC du Remblai, une ferme installée à seulement 2,3 km. Un circuit court qui nous tient à cœur : il nous permet de travailler avec des producteurs que nous connaissons et de vous servir une purée au goût authentique, comme à la maison.



Photos non contractuelles