

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Entrée		Macédoine mayonnaise	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette	Salade de blé au surimi
Plat	Férié	Cabillaud sauce Hollandaise	Jambon grill	Coquillette gratinée sauce tomates basilic	Roti de porc sauce charcutière
Garniture		Riz 	Purée	Salade verte Végétarien	Ratatouille
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Compote	Fruit	Yaourt bio 	Tarte aux pommes



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

54%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 01 mai	Vendredi 02mai
Entrée	Tomate vinaigrette 	Taboulé aux herbes et boulgour 	Salade Marco polo 		Salade crouton fromage vinaigrette 
Plat	Colombo de dinde 	Sauté de Bœuf  provençal 	Chipolatas		Pâtes
Garniture	Semoule	Carottes et pommes de terre vapeur 	Haricots verts	Férié	à la Carbonara 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Compote	Liégeois chocolat		Fruit



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 05 au 09 mai 2025

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade cœur de palmier, tomate	Carottes râpées raisin sec		Duo de tomates et concombres
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de Colin	Tarte à la tomate et fromage		Croque Lorrain Béchamel lardons ,cheddar
Garniture	Pommes rissolées	Riz 	Salade	Férié	Salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Pêche au sirop	Yaourt Aromatisé	Tiramisu spéculos		Fruit

Végétarien



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Taboulé aux herbes	Céleri râpés mayonnaise	Salade salsa (tomate maïs coriandre)	Œuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
Plat	Hôki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Tortellini ricotta épinard sauce tomate	Pizza végétarienne (tomates oignons, aubergines courgettes fromages)	Cheese Burger
Garniture	Petits pois carottes	coquillette 		Salade verte	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Frompote	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Gâteau tutti frutti	Smoothies

Végétarien



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

56%
cette semaine
fait maison

**CHATEAU
RENAULT**
Porte de Touraine

Semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Salade de pomme de terre petits pois mayonnaise 	<u>Planches du pirate</u> salami /rosette/cornichon	Flan de légumes maison	Salade de Tortis  aux petits légumes	Epées du corsaire  (Bâtonnets de légumes concombre carottes)
Plat	Chipolatas	<u>POISSON DU LARGE</u> algues blanche	Cordon bleu	Roulé au fromage  (pâte feuilletée, mornay)	Bâton de dynamite
Garniture	Courgettes poêlées 	(Tagliatelles au poisson  crème ciboulette citron)	Haricots verts persillés	Salade verte	(Hot dog / frites) 
Fromage	Fromage	<u>La Croisière au Lait</u> Fromage	Fromage	Petit suisse	 LE DÉJEUNER DES PIRATES Fromage
Dessert	Salade de fruits 	<u>Trésors chocolatés</u>  Tarte banane chocolat	Crumble de pêche à la menthe	Fruit	Perle du capitaine (pop corn) 



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Entrée	Salade tomates maïs 	Tomates basilic  vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence		
Plat	Cake  courgettes fromages féta	Paëlla 	Jambon blanc		
Garniture	Salade verte		Purée de pommes de terre 	Férialé	Férialé
Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Compote	Yaourt bio 	Clafoutis aux fruits 		



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

48%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Rillettes cornichon	Melon	Salade verte, maïs, emmental	Nem	Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson Pané	Dahl courgettes et brocolis	Jambon grill sauce Béarnaise	Brochette de volaille	Cari de bœuf créole
Garniture	Purée de courgette	<i>Végétarien</i>	Ratatouille	Tomate provençale	Frites
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Coupe de fruits Chantilly	Crème praliné	Flan Pâtissier	Fruit



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée	Pastèque	Salade de tomate basilic	Piémontaise	Pâté de campagne	Concombre féta
Plat	Tarte tomates aux 2 moutardes	Roti de Porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet aux abricots
Garniture	Salade verte	Purée de pois cassé	Tian de Légumes	Riz  aux petits légumes d'été poivrons courgettes	Pomme vapeur
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote biscuit	Beignet au chocolat	Fruit	Tarte fine aux pommes et spéculoos	Salade de fruits

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

72%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrée	Gaspacho	Salade verte, croutons, emmental	Carotte et céleri râpés au curry	Salade de blé surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de porc (nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes, oignons)	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Semoule 		Riz Blanc 	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Eclair chocolat	Salade de fruits	Flan coco	Fruit	Fromage blanc straciatella

Végétarien

BON APPÉTIT !

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Saucisson à l'ail	Salade de pâtes, tomates, basilic	Radis beurre	Tomate vinaigrette	Assiette complète Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagne de poisson épinard	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture	<i>Végétarien</i>	Salade verte	Courgette à l'ail et pomme vapeur		(Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Tarte pomme rhubarbe	Fruit	Yaourt bio 



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée	Salade  de riz thon tomate 	Taboulé à la menthe 	Melon	Carottes râpées vinaigrette 	Menu de fin d'année Pique-nique
Plat	Filet de poisson pané Sauce crème fraîche ciboulette 	Cake courgette feta 	Bruschetta  jambon mozzarella	Haut de cuisse de poulet rôti 	Cake courgette feta 
Garniture	Brocolis	Salade verte 	Salade verte	Frites	Paquet de chips
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit suisse 	Fromage	Fromage	Vache qui rit
Dessert	Yaourt aromatisé	Salade de fruits 	Crème caramel 	Fruit	Fruit



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison