

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

65%  
cette semaine  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 07 au 11 juillet 2025

	Lundi 07 juillet	Mardi 08 juillet	Mercredi 09 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
Entrée	Taboulé aux herbes	Concombre vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Mortadelle	Betteraves vinaigrette
Plat	Aiguillette de volaille à la crème	Roti de porc froid mayonnaise	Bœuf aux oignons	Poisson sauce citron	Assiette lamelle de kebab
Garniture	Courgettes sautées	Pomme vapeur	Pâtes	Riz pilaf	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote Fruit	Yaourt aux fruits	Salade de fruits	Tarte aux fruits	Fruit de saison



## 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

57%  
cette semaine  
fait maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 14 au 18 juillet 2025

	Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
Entrée	Férié	Rosette cornichon	Salade Marco Polo	Tomate vinaigrette	Crudités croquants (carotte chou-fleur concombre) Mayonnaise
Plat		Blanquette de poisson	Caponata et boulettes d'agneau	Poulet Rôti	Pizza tomate-courgette-mozzarella
Garniture		Duo riz et carottes	(Ratatouille sicilienne)	Frites (mayonnaise)	Salade <i>Végétarien</i>
Fromage		Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc
Dessert		Fruit	Marbré	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

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

67%  
cette semaine  
fait maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 21 au 25 juillet 2025

	Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet
Entrée	Melon	Salade de concombre fêta	Courgettes râpées	Œuf dur mayonnaise	Salade cube de fromage sauce blanche
Plat	Couscous au poulet	Croissant au fromage	Gratin Mexicain (bœuf riz tomate fromage)	Porc au curry	Cheeseburger
Garniture	 Semoule	Salade verte <i>Végétarien</i>		haricots beurre	Frites
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Panna cotta	 Yaourt bio	Smoothie exotique	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

68%  
cette semaine  
fait maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 28 juillet au 01 août 2025

	Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 01 août
Entrée	Saucisson à l'ail	Perle au thon mayonnaise	Pastèque	Taboulé libanais	Coleslaw
Plat	Poisson pané citron	Roti de dinde	Tomate farcie	Tajine de porc aux abricots	Pâte à la carbonara
Garniture	Ratatouille	Haricots verts	Riz	Légumes d'été/semoule	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Milkshake	Compote	Fromage blanc à la confiture	Fruit	Tiramisu poires spéculos



## 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

49%  
cette semaine  
fait maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 04 au 08 août 2025

	Lundi 04 août	Mardi 05 août	Mercredi 06 août	Jeudi 07 août	Vendredi 08 août
Entrée	Macédoine	Rosette	Tarte fine à la tomate	<b>Pique nique</b>	Terrine de légumes sauce fromage blanc
Plat	Saucisses	Pain de poisson aux légumes Sauce tomate basilic	Pâtes à l' arrabiata sauce compote tomates , poivrons , oignons )	Pain de mie , thon , mayonnaise , salade ,tomate	Lasagnes de bœuf
Garniture	Frites (ketchup)	Salade verte	 Végétarien Petit suisse	1 paquet de chips	Salade
Fromage	Petit suisse	Fromage		1 petit louis	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat	Soupe de fruits	1 fruit	Glace



## 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 11 au 15 août 2025

	Lundi 11 août	Mardi 12 août	Mercredi 13 août	Jeudi 14 août	Vendredi 15 août
Entrée	Concombre à la crème	Céleri vinaigrette-ciboulette	Salade strasbourgeoise	<b>Pique nique</b>	
Plat	Poisson à la Bretonne (sauce crème et moules)	Rôti de dinde Mayonnaise	Pizza tomate Mozzarella	pain de mie , thon , mayonnaise , salade ,tomate	
Garniture	Tagliatelles	Pommes sautées	Salade verte	1 paquet de chips	<b>Féié</b>
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	1 petit louis	
Dessert	Fruit	éclair au chocolat	Compote	1 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

53%  
cette semaine  
fait maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 18 au 22 août 2025

	Lundi 18 août	Mardi 19 août	Mercredi 20 août	Jeudi 21 août	Vendredi 22 août
Entrée	Salade verte croûton emmental 🌿	Carotte rapées au curry 🌿	Salade de riz, tomates et emmental 🌿	<b>Pique nique</b>	Salade de tomates 🌿
Plat	Emincé de kebab sauce blanche	Poisson pané sauce tartare 🌿	Tortilla poivrons-pommes de terre 🌿	pain de mie , thon , mayonnaise , salade ,tomate 🌿	Poulet rôti 🌿
Garniture	Frites	Petits pois	Salade verte <i>Végétarien</i>	1 paquet de chips	Taboulé 🌿
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	1 petit louis	Fromage
Dessert	Fruit	Clafoutis abricot 🌿	Compote	1 fruit	Flan pâtissier 🌿



## 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 25 au 29 août 2025

	Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
Entrée	Radis beurre	Melon	Pâté de campagne	<b>Pique nique</b>	Pastèque
Plat	Saucisse et merguez	Lasagnes de poisson  aux épinards et Mozzarella	Wrap de poulet  et petit légumes mozzarella	pain de mie , thon , mayonnaise , salade ,tomate	Sandwich  jambon-crudité
Garniture	Semoule épicée 	Salade	Salade verte	1 paquet de chips	Chips
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	1 petit louis	Fromage
Dessert	Fruit	Chou à la crème 	Glace	1 fruit	Clafoutis 



## 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