

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



65%
Fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Salade de riz et thon	Melon
Plat	Steak de veau Haché au jus	Filet de poisson Meunière	Cordon bleu	Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Haricots verts	Riz Aux petits légumes	Tomate provençale	Courgettes sautées	Salade <i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop	Fromage blanc	Crème vanille	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



70%
Fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Rosette Cornichon	Œuf dur Sauce cocktail	Salade composée	Tomate au basilic	Salade mêlée À la mimolette
Plat	Cabillaud Crème de moutarde	Sauté de dinde Basquaise	Paupiette de veau	Omelette pommes de terre, emmental	Cheeseburger
Garniture	Ratatouille	Riz pilaf	Purée de carottes	Salade <i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit	Fromage blanc Au miel	Semoule au lait	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



73%
Fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Concombres à la crème	Salade de perles marines	Salade verte fromage crouton
Plat	Haut de cuisse de poulet Au lait de coco	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne	Gratin de macaronis
Garniture	Gratin de courgettes Au curry	Salade verte	Petits pois	Duo de carottes et pomme de terre au four	À l'Edam Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Compote	Yaourt Broyé du Poitou	salade de fruits	Crème caramel	Gâteau aux fruits
m					

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



83%
Fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Céleri au fromage blanc et ciboulette	Salade mexicaine	Cake au thon	MENU ITALIEN	Courgette râpée Au curry
Plat	Quiche aux dés de volaille	Tortilla Aux herbes fraîches Et pommes de terre	Jambon	Tomate Mozzarella Vinaigrette balsamique	Daube de bœuf provençale
Garniture	Salade verte	 <i>Végétarien</i>	Purée	 Pâtes Bolognaise	Semoule
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Tiramisu Spéculoos	Compote

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



58%
Fait
maison

**CHATEAU
RENAULT**
Porte de Touraine

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes	Coleslaw	Pâté de foie		Salade de chicon aux noix
Plat	Croque-courgette Vache qui rit	Chipolatas	Poisson pané Sauce tartare		Rôti de dinde à la crème et aux champignons
Garniture	Salade	Lentilles	Brocolis	GRAND REPAS	Pommes rissolées
Fromage	Petit suisse Végétarien	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Crumble aux pommes	Yaourt		Eclair chocolat

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



69%
Fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Saucisson à l'ail	Crème de betteraves À l'ail	Salade de pommes de terre fromage et ciboulette	Radis beurre	Carottes râpées
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes Carbonara	Haut de cuisse de poulet	Pizza 3 fromages	Parmentier de bœuf
Garniture	Carottes vapeurs		Haricots verts Persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote Banane	Liégeois vanille	Yaourt	Moelleux au citron	Ile flottante

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



94%
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Choux fleurs vinaigrette	Milkshake salé vert	Salade de choux blanc râpé au jus de pomme	Salade pommes et noix	Carottes râpées au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Tarte feuilletée Epinard chèvre et miel	Roulé fromage et jambon	Curry de poisson Au lait de coco	Tajine sucré/salé Au poulet
Garniture	Riz	<i>Végétarien</i>	Salade	Purée de carottes Au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Novly caramel	Gâteau chocolat courgette	Tartes aux pommes	Pizza banane chocolat	Roulé confiture Maison

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



CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Entrée	Mortadelle	Macédoine vinaigrette	Piémontaise	Wraps de crudités	Assiette complète
Plat	Gratin de colin	Mijoté de porc au jus de pomme	Croque-monsieur	Gratin de pâtes	Assiette de kebab, salade sauce blanche
A	Aux petits légumes	Tortis	Salade verte	À la mimolette	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt	Fruit au sirop	Crème au praliné	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



85%
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 28 au 31 octobre 2024

	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	
Entrée	Salami	Radis beurre	Carottes râpées	Haricots verts vinaigrette échalotes	Toast de chèvre chaud
Plat	Rougail de colin	Aiguillette de volaille À la crème	Boule de bœuf sauce tomates	Lasagnes de bœuf	Œuf florentine
Garniture	Riz	Brocolis	Blé	Salade	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Cake aux pépites de chocolat	Flan pâtissier	Salade de fruits	Gâteau à l'ananas

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