


VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

65%  
cette semaine  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Potage de légumes	Lentilles, lardons, persils	Salade de pâtes et mimolette olives noirs	Chèvre chaud toasté	<b>HALLOWEEN</b> Potage Carottes au cumin
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Haricots verts persillés	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte <i>Vegetarien</i>	(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote de pomme	Novly vanille	Tiramisu spéculoos	Fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'orange

## 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%  
cette semaine  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre	
Entrée		Salade de chou rouge	Salade croûtons emmental	Potage Dubarry 	Céleri rémoulade 	
Plat	F É R I È	Galette de blé noir 	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff 	Poulet rôti 	
Garniture		Pommes de terre emmental 	Lentilles 	 Pâtes bio 	Frites	
Fromage		Végétarien	Fromage à la coupe 	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert			Poire chocolat 	Salade de fruit 	Moelleux aux pommes 	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 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade carotte chou blanc raisin sec	Terrine de légumes	<i>Raclette</i>	Betteraves vinaigrette	Haricots verts mimosa
Plat	Gratin macaronis	sauté de bœuf à la tomate	(jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Parmentier
Garniture	et brocolis mimolette <i>Végétarien</i>	Légumes croquants	Pomme de terre fromage raclette	Panais au curcuma	de bœuf
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe	Salade verte	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe bio
Dessert	Compote / Fruit	Liégeois au chocolat	Yaourt aux fruits	Pomme rôtie au miel	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

75%  
cette semaine  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté de petits pois	Salade verte aux noix et croûtons	Terrine de saumon	Velouté de butternut	Brocolis vinaigrette
Plat	Bœuf Bourguignon	Cassoulet	Croque-monsieur	Lasagnes	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	épinard mozzarella	AB Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Végétarien Fromage à la coupe	Fromages
Dessert	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille	Brownies

## 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 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Potage de légumes	Pizza 3 fromages	Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes au fromage blanc
Plat	Aiguillette de poulet moutardée	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche de patate douce	Spaghettis
Garniture	Carottes Vichy	Salade verte	Salsifis braisés	<b>Végétarien</b>	à la bolognaise
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante	Clémentine	Compote	Cake au citron	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



60%  
cette semaine  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast de camembert rôti	Concombre Vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur	Haché de veau	 Coquiflette	Hamburger
Garniture	 Riz	Pommes de terre fromage	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe <i>Végétarien</i>	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage
Dessert	Petits suisses aux fruits	Gâteau aux pommes	Flan au caramel	Compote	Beignet au 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  
cette semaine

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Salade de choux chinois	Salade de haricot blanc échalote persil	Rosette cornichon	
Plat	Couscous végétarien	Sauté de dinde crème de ciboulette	Quiche lorraine	Cabillaud Sauce tartare	REPAS
Garniture	Semoule <b>Végétarien</b>	Purée de Carottes	Salade verte	Petits pois	DE
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	NOËL
Dessert	Fromage blanc	Compote	Clémentine	Cake citron	

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