

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

50%
fait
maison
cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salami beurre	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Coleslaw	Carottes râpées
Plat	Gratin de pâte aux dés de dinde	Cabillaud Sauce curry	Haché de dinde façon bouchère sauce crème	Risotto aux poireaux	Poulet Rôti
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	yaourt	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Brioche perdue



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 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de campagne	Terrine de saumon sauce cocktail
Plat	Chili Sin Carne	Tourte feuilletée champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	Riz Végétarien	Salade verte	Haricots beurre persillés		Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	Cake au citron	Panna cotta et son coulis



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

62%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Lentilles vertes vinaigrette	Camembert chaud	Salade de pâtes au surimi	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	Beignets de poisson	Sauté de porc au cola	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz créole	Salade	Purée de carottes pommes de terre	Chou de Bruxelles	Frites
Fromage	Fromage	Végétarien Petit suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse chocolat	Fruit	Beignet 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 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Haricots beurre vinaigrette	Rosette beurre	Feuilleté au fromage	Taboulé aux herbes	Salade crouton fromage vinaigrette
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson	Chipolatas	Quiche de carottes emmental au curry	Pennes Bolognaise
Garniture	Gratin de chou fleur	Salade verte	Haricots verts	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Vegetarien	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois vanille	Crème Caramel	Gâteau au citron	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%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Saucisson à l'ail et beurre	Concombre à la crème	Céleri rémoulade	Salade de chou rouge vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet	Filet poisson sauce moutarde	Jambon blanc	Buritos poulet	Farfalles à la carbonara
Garniture	Pommes rissolées	Epinard à la crème	Purée	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fromage blanc à la confiture	Compote	Fruit	Crème vanille	Gâteau 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

64%
fait
maison
cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade de pois chiches haricots rouge petits légumes	Fromage blanc surimi	Taboulé	Repas de pâques Betteraves mimosa
Plat	Sauté de dinde marengo	Gratin de légumes aux fromages	Demi baguette béchamel jambon mozzarella	Burger de veau ketchup	Pâté de Pâques
Garniture	Purée de pois cassé	Salade verte <i>Végétarien</i>	Salade verte carotte râpée tomate	Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau de Pâques 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