

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette	Velouté de légumes	Carottes cake	Bouillon de légumes	Flan de légumes
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar	Tartine chaude Savoyarde	Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	Petit pois	Pommes rissolées	Salade verte	AB Pâtes	Riz Créole
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois	Compote	Fruit	Yaourt fruit	Tarte normande aux pommes

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

73%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes	Velouté de Brocolis pomme de terre	Salade pâte surimi	Carotte vinaigrette	Salade verte crouton noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud	Jambon Grill sauce Barbecue	Marengo de dinde	cordon bleu
Garniture	<i>Végétarien</i>	Semoule	Purée de céleri	Pennes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Mirabelle au sirop	Yaourt aromatisé	Crème chocolat	Fromage blanc miel	Salade de 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

78%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Chou-fleur vinaigrette	Piémontaise de la mer au thon	Salade de lentille échalotte	Potage de légumes	Macédoine vinaigrette
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore	Croissant au jambon	Sauté de porc à la moutarde	Parmentier de Patate douce et lentilles	Pot au feu
Garniture	Blé aux légumes	Salade verte	Pomme rissolée	Végétarien	Légumes assortis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Novly caramel	Crème spéculoos	Fruit frais	Poire 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

65%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Nouvel an chinois Nem poulet	Velouté de panais pomme de terre	Pâté de foie cornichons	Velouté d'asperge
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Nuggets de Volaille	Gratin de poisson à la chapelure verte	Pâte à la carbonara
Garniture	Salade <i>Végétarien</i>	Nouilles sautées et petits légumes	Haricots verts à l'ail	Carottes à la crème	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage	
Dessert	Beignet aux pommes	Recette de Yáng zhī gānlù (杨枝甘露) Dessert rafraîchissant à la mangue, lait de coco et billes de tapioca	Salade de fruit litchis	Gâteau à la 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

79%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Rosette	Velouté de courgette vache qui rit	Céleri vinaigrette	Mousse de betteraves	Salade verte croûton échalotte
Plat	Filet de Hôki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable	Couscous boulette bœuf merguez	Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette	Bœuf à la Flamande
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule Légumes a couscous	Végétarien	Pomme de Terre vapeur
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	 Fromage
Dessert	Crêpe au sucre	Smoothies maison	Fruit	Gaufre	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


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

84%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 10 au 14 février 2025

	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	Velouté poireaux carotte pomme de terre	Salade de pâtes Surimi	Choux rouge vinaigrette	Toast de chèvre chaud	Assiette Anglaise Salade verte
Plat	Pizza raclette	Paupiette de veau au jus	Beignet de poisson	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade	Haricots persillés	Brocolis vapeur	Salade verte	Frites
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fromage blanc miel	Flan pâtissier	salade de fruits	Crème fraise Tagada	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

84%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée	Velouté de potimarron	Mortadelle	Potage cultivateur (poireaux, Pomme de terre, brunoise)	Carottes râpées	Salade verte dés de fromage
Plat	Bouchée à la reine	Coquiflette	Aiguillette de volaille à la crème de curry	Œuf florentine	Rougail Saucisse
Garniture	Salade	Salade verte	Méli mélo gourmand	Végétarien	Riz
Fromage	Fromage	 Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Liégeois vanille	Fromage blanc Strachatella	Marbré chocolat	Tarte 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

65%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Velouté de légumes	Pâté de foie	Salade de perles et moules à la crème	Cake aux fromages	Salade de tortis aux petits légumes
Plat	Médailon de boudin blanc	Brandade de poisson	Cordon bleu	Bœuf Carottes	Omelette aux herbes
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade verte	Petits pois carotte	 Pâtes	Salade Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse
Dessert	Fruit	Semoule au lait	Yaourt	Compote	Eclair 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

85%
cette semaine
fait
maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
Entrée	Salade de riz  maïs olive 	Potage de légumes 	Salade de chou-fleur vinaigrette 	Potage tomates vermicelle 	Saucisson à l'ail beurre 
Plat	Quiche fromages et brocolis 	Lasagne de bœuf 	Nuggets volaille	Croque Monsieur à la raclette 	Blanquette de poisson 
Garniture	Salade  Végétarien	Salade verte 	Purée de potiron 	Salade verte 	Riz aux petits légumes 
Fromage	Fromage 	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Banane au chocolat 	Cookies 	Crème caramel maison 	Fruit de saison	Salade de fruits à la cannelle 

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