

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Haricots  blanc vinaigrette	Potage  aux légumes	Œuf dur  mayonnaise	Chou rouge  vinaigrette	 Betteraves  vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates  douce au gorgonzola	 Saucisse de volaille  aux Lentilles 	Lasagnes de bœuf 	 Croque monsieur 
Garniture	Petits pois	 <i>Végétarien</i> 			Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Gâteau au citron 	Fruit	Fruit	Fromage blanc au miel



BON APPÉTIT !



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts mimosa	Concombre à la crème	AB salade de blé, olives, thon	Salade bretonne chou fleur mais tomates vinaigrette
Plat	Quiche aux trois fromages	POISSON MARCHÉ MARCHÉ MARCHÉ Poisson sauce Hollandaise	Pizza Bolognaise	VIANDILLE FRANÇAISE Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf bio
Garniture	Salade Végétarien	AB Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
Fromage	AB Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Compote	Salade de fruit	Cake chocolat



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Radis beurre	Cake au fromage	Velouté de légumes	Coleslaw	THEME MAROC Salade Marocaine
Plat	Gratin de pâtes béchamel aux dés de dinde	Poisson Sauce curry	Blanc de poulet à la crème	Sauté bœuf à la tomate	Tajine de légumes aux 4 épices, abricots secs et raisin
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	Pomme de terre vapeur	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt	Gâteau au yaourt	Crème vanille	Salade d'oranges 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



Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Betterave vinaigrette	 Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates perle	Concombre vinaigrette	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Pizza margarita	Cordon bleu	 Tagliatelles  de poisson à la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz Végétarien	Salade verte	Haricots verts persillés		Frites
Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Riz au lait	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

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Râpé de chou madras	Salade verte mimolette	Saucisson à l'ail cornichon	Velouté de légumes	Salade de chèvre chaud
Plat	 Cuisse de poulet à l'espagnole	Omelette pomme de terre	 Poisson Pané	 Sauté de Bœuf au cola	 Colin au curry
Garniture	 Riz créole	Végétarien	Purée de carottes pommes de terre	 Pâtes	 Riz au curry
Fromage	Fromage	Petit suisse	 Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	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

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Salade crouton fromage vinaigrette	Concombre à la crème	 Taboulé aux herbes	Repas de paques Flan de petits pois & asperges
Plat		 Pennes Bolognaise	 Saucisses de volaille aux herbes	Quiche de carottes emmental au curry	Pâté de pâques
Garniture	FERIE		Purée	Salade verte	Salade verte
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert		Fruit	Fruit	From'pot	Gâteau 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

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Salade verte mimollette	Carottes râpées	Cervelas	Betterave vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Plat	 Haut de cuisse de poulet	 Parmentier de lentilles	 Poisson Pané	Burritos bolognaise	 Effiloché de Bœuf à la tomate
Garniture	Pommes rissolées	Végétarien	Epinards à la crème	Salade verte	 Pâtes
Fromage	 Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille	 Fruit	Tarte 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



Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Macédoine vinaigrette	 Lentilles Vinaigrette	Fromage blanc surimi	 Taboulé	Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Steack haché ketchup	Quiche aux fromages et carottes	 Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	 Sauté de bœuf	Nuggets de poisson
Garniture	Pommes sautées	 Salade verte	Salade	Purée Verte	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Salade de fruits	Compote	Ile flottante	Crumble aux pommes



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.

