



Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier		Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier		Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
<b>Entrée</b>	Macédoine vinaigrette	Bouillon de légumes vermicelles	Carottes râpées	Betterave vinaigrette		Terrine de saumon
<b>Plat</b>	Poisson pané	Gratin pomme de terre brocolis au cheddar	Tartine chaude Savoyarde (Pomme de terre/fromage tartiflette lardons)	AB Bœuf Bourguignon		Poulet Yassa
<b>Garniture</b>	Petit pois	Salade Végétarien	Salade verte	Carottes		AB Riz Créo
<b>Fromage</b>	Fromage	Petit suisse	AB Fromage	Fromage		Fromage
<b>Dessert</b>	Compote	Galette des rois	Fruit	Tarte aux pommes		Fruit



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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



# AU MENU

fait  
maison  
cette semaine

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de perle ciboulette et crème	Velouté de brocolis pomme de terre	Salade pâte surimi	Endive vinaigrette	Salade verte crouton et noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce Aneth	Jambon Grill sauce Barbecue	Marengo de dinde	Saucisses (mayonnaise ou ketchup)
Garniture	<b>Végétarien</b>	Duo de pomme de terre Chou de Bruxelles	Purée de céleri	Pennes	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Crème vanille	Salade de fruits	Îles flottantes	Fruit



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier		Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
<b>Entrée</b>	Carotte râpée ciboulette	Macédoine mayonnaise	Haricots blanc vinaigrette		Potage de légumes	Pâté de foie
<b>Plat</b>	Gratin de quenelles de brochet sauce aurore	Hachis Parmentier	Croque monsieur du jambon de dinde	Dahl de lentilles	Poisson du jour sauce citron	
<b>Garniture</b>	AB Blé		salade verte	Végétarien	Epinards à la crème	
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	AB Fromage	Petit suisse	AB Fromage	
<b>Dessert</b>	Fromage blanc aux fruits	Fruit	Fruit	Gâteaux au yaourt	Poire au chocolat	



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier		Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier		Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<b>Entrée</b>	Céleri vinaigrette	Nouvel an chinois Nem	Velouté de panais et pomme de terre		Coleslaw	Velouté de carottes cumin
<b>Plat</b>	Pâtes à la carbonara	Porc du caramel	Nuggets de Volaille	Brande de poisson du curry	Quiche aux fromages Lait bio	
<b>Garniture</b>	Emmental râpé	Riz	Haricots verts à l'ail		Salade	<b>Végétarien</b>
<b>Fromage</b>	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc sucré	
<b>Dessert</b>	Fruit	Gâteau coco	Quatre quarts	Poire	Fruit	



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février		Mardi 03 février	Mercredi 04 février		Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
<b>Entrée</b>	Salade pomme de terre	Velouté de poireaux vache qui rit	Betteraves vinaigrette	 Salade de pâtes carottes vinaigrette balsamique	Salade d'endive croûton vinaigrette	
<b>Plat</b>	Dos de colin sauce citronnée	Longe de porc au jus	Saucisse/merguez	 Gratin de chou fleur pomme de terre béchamel à la mimolette	 Bœuf à la Flamande	
<b>Garniture</b>	Duo de haricots vert et beurre	 Tortis	 Semoule		Pommes vapeurs	
<b>Fromage</b>	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage	
<b>Dessert</b>	Compote	Crêpes	Liégeois chocolat	Brioche perdue	Fruit	

**BON APPÉTIT !**

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Potage de légumes	Salade de riz aux petits légumes 	Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte 
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon	Nuggets de volaille	Tortilla pomme de terre et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade		Petits pois	 Salade verte	Frites
Fromage		Fromage	Fromage		Petit suisse
Dessert	From'pote	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Fruit



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.



Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février		Mardi 17 février	Mercredi 18 février		Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
<b>Entrée</b>	Velouté de potimarron	Mortadelle	Bouillon de volaille	 Salade verte vinaigrette	Velouté de carottes au cumin	
<b>Plat</b>	Bouchée à la reine (dés de dinde)	Poisson meunière	 Coquiflette	Boulette de bœuf sauce tomate	Rougail Saucisse	
<b>Garniture</b>	Salade	Purée de carottes	salade verte	 Semoule	 Riz	
<b>Fromage</b>	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
<b>Dessert</b>	Liégeois chocolat	Fruit	Compote	Tarte aux pommes	Fruit de saison	

**BON APPÉTIT !**

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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