




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
maison
cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

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

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	 Végétarien	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	Iles flottantes	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



**CHÂTEAU
RENAULT**
Porte de Touraine

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

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

fait
maison
cette semaine

CHÂTEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

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

fait
maison
cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 02 au 06 février 2026

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

fait
maison
cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

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	 Végétarien Fromage	Petit suisse
Dessert	From'pote	Fruit	Semoule au lait	Fruit	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

fait
maison
cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 16 au 20 février 2026

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

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