



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	 Haricots verts vinaigrette	Macédoine	Concombre vinaigrette	 Betterave vinaigrette	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de poulet	Cordon bleu	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz	Salade verte	Purée	Sauce tomate <i>Végétarien</i>	Féié
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé	Fruit	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

cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Concombre vinaigrette	Taboulé libanais	Salade Marco Polo	Salade croûtons Fromage & vinaigrette	
Plat	Escalope de volaille à la crème	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce citron	Nouilles au lait de coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	Végétarien	Férial
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	
Dessert	Compote	Fruit	Gâteau maison	Crème vanille 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

cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	 Salade de lentilles vinaigrette	Salade tomates maïs & olives	Macédoine vinaigrette		
Plat	Croque fromage	Rougail de colin	Paupiette de veau Sauce Marengo		
Garniture	Salade verte	 Riz	Pommes rissolées	Férié	Ascension
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	 Fromage		
Dessert	Fruit	Fromage blanc confiture	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

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail Surimi mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette au curry	 Taboulé aux herbes	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre)	<u>Menu Super Héros</u> Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	 Mijoté de bœuf à la provençale	Merguez (poisson)	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	 Pennes	Tomates provençales	Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Tarte aux pommes	 Fruit	Eclair rapide comme Flash



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
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		 Concombre Au fromage blanc	Salade de thon maïs & œufs durs	Salade de courgettes grillées à l'asiatique	Surimi au fromage blanc
Plat		Tagliatelle au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féié		 Haricots verts persillés	Végétarien	 Riz
Fromage		Fromage	Fromage	Petit-Suisse	Fromage
Dessert		Fruit	Tarte au chocolat	Ananas rôti	Brownies 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

cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	 Salade de pâtes, olives, poivrons, basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Salade pommes de terre & crème de ciboulette	 Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes fromages & olives	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc (poisson)	Fish & chips
Garniture	Salade verte Végétarien		Ratatouille	Courgettes poêlées	
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Glace	Clafoutis aux fruits	Salade de fruits	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

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Terrine de légumes Rillettes & cornichon	Pastèque	Salade verte maïs & emmental	Nem	 Concombre à la crème
Plat	Filet de poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Jambon grill crème de moutarde (poisson)	Brochette de volaille	 Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	 Végétarien	Purée de légumes	Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Chou à la crème	Crème spéculoos	Coupe de fruits chantilly	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

cette semaine

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Melon	Salade de tomates & basilic	 Salade Marco Polo	Pâté de foie Œuf dur	Salade tomate mozzarella
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au jus (poisson)	Chipolatas (poisson)	Cabillaud sauce hollandaise	Poulet rôti
Garniture	 Salade verte	Purée de pois cassés	Ratatouille	 Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Végétarien Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fromage blanc miel	 Fruit	Eclair au chocolat	Compote	Tarte fine aux pommes & spéculoos



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 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Macédoine	 Salade verte, croûtons & emmental	 Carottes & céleris râpés au curry	 Salade de blé au surimi	Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Semoule	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	 Riz blanc	 Salade verte	
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt nature sucré	Flan coco	Ile flottante	Fruit	Fromage blanc aux spéculoos



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
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Rondelle de surimi Saucisson à l'ail	Salade de pâtes, tomates olive & basilic	Radis & beurre	 Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne	Nuggets de poisson	Parmentier de bœuf	
Garniture		(Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Courgettes à l'ail & pommes vapeur		Pique-nique
Fromage	 Fromage	Végétarien Petit Suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois vanille	Fruit	Compotée pomme rhubarbe	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