

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

55%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouges mais	Macédoine vinaigrette	Salade de pâtes surimi	Pastèque	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la crème	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	<i>Végétarien</i>	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat	Salade de fruits

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

58%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Salade verte et maïs	Carottes râpées	Salade composée (chou blanc emmental dès jambon)	Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	AB Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Smoothie aux pêches	Moelleux citron	Salade de fruits	Glace	Fruit

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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

cette semaine

44%
fait
maison

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Céleri rémoulade 	Saucisson à l'ail	Pastèque	Salade de perle marine 	Œuf dure mayonnaise 
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé 	Parmentier de poisson 	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail) 	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam  
Garniture	 Riz pilaf		Blé aux carottes 	Haricots beurre à l'ail 	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio Broyé du Poitou	Clafoutis aux mirabelles 	Fruit	Crème caramel

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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.

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

42%
cette semaine
fait maison

CHATEAU
RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates concombres	Radis beurre	Rillettes /cornichons	LES ANTILLES Salade ananas crevettes	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Flan coco	Yaourt

BON APPÉTIT !

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, 2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) 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