AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté de légumes	Salade de riz aux olives	Macédoine mayonnaise	Haricots verts échalote	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Poison pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette		Carottes au jus	Végétarien	Purée de potimarron
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote	Gâteau à la carotte
Goûter	Biscuit Lait Nesquik Fruit	Pain Barre de chocolat Lait	Roses des Sables Sirop Fruit	Biscuit Fromage blanc Jus d'orange	Pain Sirop Fromage

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Terrine de saumon	Velouté de poireaux & pommes de terre	Salade de chou-fleur vinaigrette ciboulette	Chèvre chaud toasté	Potage de légumes
Plat	Steak haché sauce échalote	Médaillon de merlu sauce citron	Jambon grill	Gratin de gnocchis Sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots beurre persillés	Brocolis	Purée de pommes de terre	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois vanille	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	Crumble pomme cannelle
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat Sirop Fruit	Brioche Barre de chocolat Lait	Biscuit Yaourt Jus d'orange	Pain Confiture Lait

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas & cornichon	Salade d'endives aux pommes	Salade de croûtons & dés d'emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pommes de terre & fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Epinards	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage à la coupe	Fromage	Vache Picon	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux pommes	Banane chocolat	Fruit	Pêches au sirop
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Yaourt Jus d'orange	Pain Fromage Fruit	Biscuit Semoule au lait 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette	Rillettes & cornichon	Bouillon de volaille aux vermicelles	Salade de blé aux petits légumes	Coleslaw
Plat	Gratin de macaronis & brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (Jambon salami)	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre fromage à raclette Salade verte	Haricots verts	Riz
Fromage	Fromage	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Ile flottante	Gâteau marbré	Compote de pommes	Pomme rôtie au miel	Yaourt au chocolat
Goûter	Biscuit Yaourt Fruit	Pain Fromage Fruit	Biscuit Fromage blanc Sirop	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Pain Confiture 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Smoothie de petits pois	Salade verte aux noix & croûtons	Surimi mayonnaise	Velouté de butternut	Chou-fleur mimosa
Plat	Gratin de merlu aux légumes	Saucisses aux lentilles	Croque-Monsieur	Œufs durs à la Florentine	Effiloché de bœuf Sauce tomate
Garniture			Salade verte	Végétarien	Spaghettis
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit Suisse	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Fruit	Compote	Salade de fruits frais	Gâteau au chocolat	Novly caramel
Goûter	Pain Confiture Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit	Pain Fromage 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles & surimi sauce corail	Betterave vinaigrette	Salade verte au maïs sauce blanche	Salade de lentilles & échalotes	Velouté de carottes
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Jambon grill	Quiche de légumes & oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre		Salsifis braisés	~~Salade verte~~ Végétarien	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	~~Fromage~~	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc Coulis de fruits	Banane	Compote	Yaourt aromatisé	Gâteau vanille
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Compote	Cookies Lait Fruit	Smoothie Biscuit Fruit	Pain Chocolat Lait

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Saucisson à l'ail	Salade mexicaine	Macédoine mayonnaise	
Plat	Couscous végétarien (Légumes, pois chiches & semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche Lorraine	Aiguillette de poulet & crème de moutarde	
Garniture	Végétarien	Pennes	Salade verte	Petits pois	Repas de Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Crème vanille	Fruit	Fruit	Compote	
Goûter	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires Lait	Pain Confiture Fruit	Pain d'épices Compote Jus d'orange

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



CHÂTEAU RENAULT
Porte de Touraine

Semaine du 21 au 24 décembre 2026

	Lundi 21 décembre	Mardi 22 décembre	Mercredi 23 décembre	Jeudi 24 décembre	Vendredi 25 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast chèvre rôti	Bouillon de légumes	
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes sauce tomate & fromage râpé	Rôti de porc en cocotte	Coquiflette	
Garniture	Purée de carottes	Végétarien	Frites		Noël
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit Suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau pomme banane	Compote	Fruit	
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au yaourt Lait Nesquik 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison