

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



63%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 6 au 7 mai 2024

Lundi 6 mai

Mardi 7 mai

Macédoine  
vinaigrette



Paupiette de veau  
au jus  
Sauce Marengo



Frites

Fromage

Compote

Goûter

Compote  
Lait  
Biscuit

Haricots verts  
vinaigrette



Rougail  
de Colin



Riz



Fromage

Yaourt  
Aromatisé

Goûter

PAIN  
Fromage  
Fruit

## Activité manuelle : le tableau floral

Pour créer ton tableau floral, il te faut :

- une toile à peindre ou un carton rigide
- une boîte à œufs
- des boutons ou des pompons
- du fil chenille
- un ruban
- de la colle

Commence par peindre la toile. Coupe chaque fleur dans la boîte à œufs et peins les. Colle un bouton au centre de chaque fleur. Coupe du fil de chenille pour les tiges, et noue les avec le ruban. Colle les tiges et les fleurs sur la toile.



Parfait pour décorer ta chambre ou pour offrir à la personne de ton choix !

BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.
















# AU MENU



75%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 13 au 17 mai 2024

| Lundi 13 mai  | Mardi 14 mai   | Mercredi 15 mai  | Jeudi 16 mai  | Vendredi 17 mai  |
|---|--|--|---|--|
| Duo de tomates et concombres     | Concombre au fromage blanc  | Salade de perles et surimi        | Carottes râpées                      | Rosette  |
| Croque Lorrain Béchamel Lardons  | Mijoté de bœuf aux olives   | Saucisse de volaille   | Tortilla Pommes de Terre fromage     | Hoki sauce citron ciboulette  |
| Salade                           |  Pennes                     | Haricots verts                    | Salade                               | Epinard                       |
| Fromage   | Fromage  | Fromage  | Végétarien Fromage  | Fromage  |
| Fruit   | Clafoutis aux abricots      | Fruit à croquer  | Gâteau du chocolat                   | Liégeois chocolat  |
| <u>Goûter</u>   | <u>Goûter</u>  | <u>Goûter</u>  | <u>Goûter</u>   | <u>Goûter</u>  |
| Biscuit<br>Petit suisse<br>Fruit  | Pain<br>Confiture<br>Lait  | Lait<br>Gâteau yaourt <br>Fruit | Gâteau maison <br>Compote<br>Sirop | Yaourt<br>Biscuit<br>Fruit   |



# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien














# AU MENU



68%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 20 au 24 mai 2024

| Lundi 20 mai   | Mardi 21 mai   | Mercredi 22 mai   | Jeudi 23 mai   | Vendredi 24 mai  |
|----------------|--|---|--|--|
| <b>Férialé</b> | Taboulé à la menthe           | Duo de Carottes et céleri vinaigrette  | Mortadelle pistachée   | Salade de tomate vinaigrette  |
|                | Rôti de porc sauce moutardée  | Pizza aux fromages                     | Filet de poisson pané Crème fraîche ciboulette  | Poulet rôti                   |
|                | Tomate provençale             | Salade verte                           | Blé   | Potatoes   |
|                | Petit suisse   | Fromage   | Fromage  | Fromage  |
|                |  Compote bio                  | <b>Végétarien</b><br>Flamby vanille   | Fromage blanc Miel                              | Fruit à croquer  |
|                | <u>Goûter</u><br>Lait<br>Pain<br>Confiture   | <u>Goûter</u><br>Gâteau marbré       | <u>Goûter</u><br>Biscuit<br>Fromage blanc<br>Fruit   | <u>Goûter</u><br>Pain<br>Fromage<br>Jus de fruit   |

BON APPÉTIT !





VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



84%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 27 au 31 mai 2024

| Lundi 27 mai  | Mardi 28 mai   | Mercredi 29 mai  | Jeudi 30 mai   | Vendredi 31 mai   |
|---|--|--|--|---|
| Marco polo <br>Tarte feuilletée<br>Thon Tomate <br>Salade verte <br>Fromage<br>Fruit | Tomates Fêta <br>vinaigrette <br>Paëlla Végétarienne <br>AB  riz jaune, petits pois,<br>carottes, poivrons<br>Fromage<br><i>Végétarien</i><br>Yaourt | Terrine<br>marché de Provence<br>Jambon blanc<br>Purée<br>de pommes de terre <br>Fromage<br>Salade<br>de fruits  | Cake <br>au fromage<br>(Mozzarella emmental)<br>Haut de cuisse de poulet<br>grillé aux herbes <br>Courgettes sautées<br>au curry <br>Fromage<br>Gâteau  | Carottes<br>râpées <br>Lasagne<br>de bœuf <br>Salade verte <br>Fromage<br>Panna cotta<br>fruits rouges  |
| <u>Goûter</u><br>Biscuit<br>Sirop<br>Fruit  | <u>Goûter</u> <br>Gâteau maison<br>Lait<br>Chocolat   | <u>Goûter</u><br>Pain<br>Fromage<br>Fruit  | <u>Goûter</u><br>Pain<br>confiture<br>Yaourt   | <u>Goûter</u><br>Compote<br>Biscuit<br>Lait   |



# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien.

# AU MENU



66%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 3 au 7 juin 2024

| Lundi 3 juin   | Mardi 4 juin   | Mercredi 5 juin   | Jeudi 6 juin   | Vendredi 7 juin   |
|--|--|---|--|---|
| <p>Rosette</p> <p>Cabillaud<br/>sauce soja </p> <p>Julienne<br/>de légumes</p> <p> Fromage</p> <p>Liégeois vanille</p> | <p>Salade <br/>de pâtes tomates basilic</p> <p>Roulé <br/>au fromage</p> <p>Salade verte <br/><b>Végétarien</b><br/>Fromage</p> <p>Salade de fruits </p> | <p>Radis</p> <p>Beurre</p> <p>Cordon<br/>bleu</p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu </p> | <p>Chou blanc <br/>vinaigrette sésame</p> <p> Parmentier<br/>de bœuf bio </p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> | <p>Salade <br/>mimolette croûtons</p> <p>Fajitas de poulet<br/>sauce blanche <br/>(Tomates poivrons maïs<br/>carotte râpée)</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p> |
| <p><u>Goûter</u></p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Compote</p> <p>Lait</p> <p>Biscuit</p>   | <p><u>Goûter</u></p> <p>Pain</p> <p>Fromage</p> <p>Jus<br/>de fruit</p>   | <p><u>Goûter</u></p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Petit suisse</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit</p>  |



# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



89%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 10 au 14 juin 2024

| Lundi 10 juin   | Mardi 11 juin  | Mercredi 12 juin  | Jeudi 13 juin  | Vendredi 14 juin  |
|---|--|---|--|---|
| <p><b>Menu Europe</b></p> <p>Tomate Monégasque </p> <p>Gnocchis<br/>aux légumes d'été <br/>courgettes aubergines<br/>oignons tomates</p> <p>Camembert</p> <p><b>Végétarien</b></p> <p>Eclair chocolat</p> | <p><b>Menu Asie</b></p> <p>Salade verte, croutons,<br/>emmental </p> <p>Ramen de porc <br/>(nouilles chinoises, émincé<br/>de porc,<br/>carottes, navets, oignons)</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruit et litchi </p> | <p><b>Menu Afrique</b></p> <p>Salade verte <br/>carottes coco râpée</p> <p>Poulet Yassa <br/>Riz Blanc </p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau coco<br/>choco du Bénin </p> | <p><b>Menu Océanie</b></p> <p>Médaille <br/>de Surimi mayonnaise</p> <p>Aussie meat pie / Tourte à la<br/>viande de bœuf </p> <p>Salade<br/>vinaigrette sucrée </p> <p>Fromage</p> <p>Lamingtons (gâteau coco) </p> | <p><b>Menu Amérique</b></p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Salade verte </p> <p>Donuts</p> <p>Milkshake<br/>chocolat </p> |
| <p><u>Goûter</u><br/>Yaourt<br/>Fruit<br/>Biscuit</p>   | <p><u>Goûter</u><br/>Pain<br/>Fromage<br/>Sirop</p>  | <p><u>Goûter</u><br/>Biscuit<br/>Fruit<br/>Lait</p>   | <p><u>Goûter</u><br/>Pain<br/>Confiture<br/>Fromage blanc</p>  | <p><u>Goûter</u><br/>Cake citron <br/>Lait<br/>Chocolat</p>  |



# BON APPÉTIT !





VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



75%  
fait  
maison

CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 17 au 21 juin 2024

| Lundi 17 juin  | Mardi 18 juin  | Mercredi 19 juin  | Jeudi 20 juin  | Vendredi 21 juin   |
|--|--|---|--|--|
| Rillette cornichon<br><br>Limande Meunière<br><br>Carottes à la crème<br><br>Fromage<br><br>Fruits | Pastèque<br><br>Croque fromage<br><br>Salade<br><br>Fromage<br><b>Végétarien</b><br>Semoule<br>au lait | Concombre à la menthe<br><br>Tomate farcie<br><br>Riz<br><br>Fromage<br><br>Crème vanille | Mousse de brocolis<br><br>Brochette de volaille thaïe<br><br>Purée de courgette vache qui rit<br><br>Fromage<br><br>Flan Pâtissier | Gaspacho de tomate<br><br>Sauté de porc à la diable<br><br>Frites<br><br>Fromage<br><br>Pêche à la chantilly |
| <u>Goûter</u>  | <u>Goûter</u>  | <u>Goûter</u>   | <u>Goûter</u>  | <u>Goûter</u>  |
| Biscuit<br>Petit suisse<br>Fruit   | Pain<br>Confiture<br>Lait  | Lait<br>Gâteau yaourt<br>Fruit  | Biscuit<br>Compote<br>Sirop  | Yaourt<br>Biscuit<br>Fruit   |



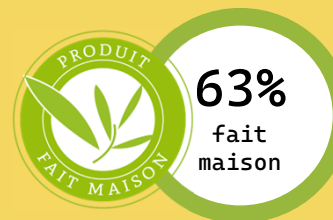
# BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 24 au 28 juin 2024

| Lundi 24 juin   | Mardi 25 juin   | Mercredi 26 juin   | Jeudi 27 juin   | Vendredi 28 juin  |
|---|---|--|---|---|
| <p>Pastèque</p> <p>Pizza Margarita </p> <p>Batavia </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p> <p><b>Végétarien</b></p> | <p>Assiette froide</p> <p>Piémontaise </p> <p> Pommes de terre<br/>Jambon, œuf, tomate,<br/>cornichon, emmental</p> <p>Petit suisse</p> <p>Beignet<br/>aux pommes</p> | <p>Marco polo </p> <p>Chipolatas</p> <p>Tian de Légumes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Pâté de campagne</p> <p>Cabillaud sauce chorizo </p> <p>Riz petits légumes d'été<br/>poivrons courgettes </p> <p>Fromage</p> <p>Abricot Rôti </p> | <p>Salade grecque <br/>(concombre, fêta, olive<br/>noire)</p> <p>Haut de cuisse de poulet<br/>Rôti</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte fine pommes<br/>speculoos </p> |
| <p><u>Gouter</u></p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>   | <p><u>Goûter</u></p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>   | <p><u>Gouter</u></p> <p>Pain</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Fruit</p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt</p>  | <p><u>Gouter</u></p> <p>Pain</p> <p>Fromage</p> <p>Jus de fruit</p>   |



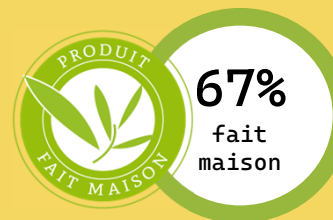
BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU



CHATEAU  
RENAULT  
Porte de Touraine

Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024

| Lundi 1 <sup>er</sup> juillet   | Mardi 2 juillet  | Mercredi 3 juillet   | Jeudi 4 juillet   | Vendredi 5 juillet   |
|---|--|--|---|--|
| <p>Saucisson à l'ail</p> <p> Tagliatelles au poisson<br/>crème ciboulette citron</p> <p>Fromage</p> <p>Smoothie fruits</p> | <p>Salade verte olive noire ciboulette</p> <p>Sauté de Dinde à la Libanaise</p> <p>tomates concombre menthe<br/>fromage blanc jus de citron</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p>Choux chinois au sésame</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Crème pralinée</p> | <p>Tortis aux petits légumes</p> <p>Tatin de tomates au vinaigre Balsamique</p> <p>Salade verte Petit suisse</p> <p><b>Végétarien</b><br/>Glace</p> | <p>Pique-nique</p> <p>Briquette jus d'orange</p> <p>Sandwich au jambon et Vache qui Rit</p> <p>Chips</p> <p>Fromage portion</p> <p>Fruit</p> |
| <p><u>Goûter</u></p> <p>Fruit<br/>Biscuit<br/>Lait</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Lait<br/>Chocolat<br/>Biscuit</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Pain<br/>Confiture<br/>Lait</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Gâteau maison<br/>Compote<br/>Petit suisse</p>  | <p><u>Goûter</u></p> <p>Pain<br/>Fromage<br/>Fruit</p>   |



BON APPÉTIT !