

Menu Ecoles de Dardilly
Mois de la carotte!

S1	lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
Entrées	Salade de tomate et basilic 	Salade de pommes de terre 	Concombre au fromage blanc 	Salade de haricots verts
	Salade verte et olives 	Salade de riz	Carottes râpées 	Betteraves au vinaigre de framboise
Plat du jour	Flan de carottes et son coulis de poivrons 	Emincé de poulet à la crème	Saucisse Montbéliarde 	Blanquette de poisson
substitution	 C'EST DE SAISON La carotte 	Filet de poisson et citron	Omelette aux herbes	Normandin de veau
Garnitures		Brocolis	Tomate provençale  	Courgettes persillées  
	Semoule	Blé	Lentilles	Coquillettes
Produit laitier	Cantal 	Brie	Edam	Emmental
	Yaourt nature  	Fromage blanc nature 	Yaourt vanillé  	Fromage blanc nature 
Dessert	Gâteau au chocolat 	Fruit frais  	Glace	Fruit frais  



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



IGP

Menu Ecoles de Dardilly
Mois de la carotte!

S2	lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Entrées	Melon	Salade de concombre et olives	Salade de tomates	Taboulé
	Pastèque	Salade verte et oignons rouges	salade de courgettes	Salade de pâtes
Plat du jour	Spaghetti à la carbonara	Filet de lieu à la crème	Pizza 4 fromages	Sauté de dinde aux olives
Substitution	Spaghetti au thon	Omelette aux herbes		Filet de colin aux olives
Garnitures	Haricots beurre	Ratatouille	Salade verte	Carottes Vichy
		Pommes de terre au four		Haricots coco
Fromage	Camembert	Gouda	Saint Paulin	Emmental
Laitage	Fromage blanc nature	Yaourt au coulis de fruits rouges	Yaourt vanille	Yaourt nature
Dessert	Compote	Crème dessert vanille	Glace	Fruit faits

Menu Ecoles de Dardilly
Mois de la carotte!

S3	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Entrées	Salade de haricots beurre	Duo de carottes vinaigrette	Salade de boulgour	Salade verte
	Macédoine	Salade de fenouil	Salade de pommes de terre	Radis
Plat du jour	Pilon de poulet rôti	Dahl de lentilles au curry doux et lait de coco	Merlu à la crème de paëlla	Lasagnes à la bolognaise BIO
substitution	Omelette		Steak haché	Lasagnes végétariennes
Garnitures	Semoule	Riz	Compotée d'aubergines	
	Piperade	Courgettes persillées	Torti	
Fromage	Emmental	Mimolette	Brie de Meaux	Saint Paulin
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt bio au coulis	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit frais	Tarte aux pommes bio	Fruit frais	Panna cotta au coulis de fruits rouges

Menu Ecoles de Dardilly
Mois de la carotte!

S4	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Entrées	Cervelle des canuts et toast  	Salade de lentilles  	Radis râpés au fromage frais 	Salade verte et oignons rouges  
	Salade lyonnaise 	Salade mexicaine 	Céleri rémoulade 	Salade de concombre et ciboulette 
Plat du jour	Saucisson broché 	Filet de merlu crème persillade 	Œuf BIO sauce aurore 	Wok de bœuf aux légumes 
substitution	Quenelles nature 	Jambon 		Filet de colin sauce soja 
Garniture	Gratin de cardons 	Aubergines grillées 	Courgettes persillées 	 La carotte
		Penne 	Ecrasé de pommes de terre  	 Nouilles
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin	Gouda	Camembert
Laitage	Yaourt nature	Yaourt au coulis de fruits rouges  	Yaourt aromatisé  	Fromage blanc nature
Dessert	Ile flottante à la praline 	Fruit frais  	Fruit frais  	Gâteau d'anniversaire (carrot cake) 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



Menu Ecoles de Dardilly
Mois de la poire!

S5	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Entrées	Houmous	Tarte chèvre et poire	Carottes râpées au citron 	Céleri vinaigrette 
	Salade de lentilles	Feuilleté à la piperade	Tomates basilic 	Salade verte et maïs
Plat du jour	Emincé de poulet BIO aux herbes 	Rôti de porc aux oignons	Chili sin carne 	Gratin de fruits de mer à la tomate
substitution	Filet de lieu à l'aneth 	Omelette aux herbes 		Normandin de veau
Garnitures	Purée de potiron 	Epinards à la béchamel 		Courgettes 
	Semoule	Coquillettes semi complètes	Riz	Boullgour
Fromage	Cantal 	Brie	Edam	Emmental
Laitage	Yaourt vanillé 	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Fromage blanc aromatisé 
Dessert	Fruit frais 	Fruit frais 	Crème vanille 	Roulé à la crème de marron 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du cher



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Ecoles de Dardilly

Événement	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Semaine du goût : Le goût du voyage 	SEMAINE DU GOUT : LE GOUT DU VOYAGE			
	Espagne	Sénégal	Thaïlande	Mexique
Entrées	Gaspacho 	Marinade de crudités 	Soupe thaï (bouillon et légumes)	Guacamole et tortilla
	Pain tomato aux légumes 	Salade verte 	Salade thaï	Salade mexicaine
Plat du jour	Botifarra amb mongetes (saucisse et haricots blancs)	Mafé de bœuf	Pad thaï végétarien (légumes bio) 	Fajitas au poulet BIO
substitution	Poisson et haricots blanc 	Mafé poisson		Fajitas végétarien
Garniture		riz 		Salade verte 
Fromage	Camembert	Gouda	Saint Paulin 	Emmental
Laitage	Fromage blanc nature 	Yaourt vanille 	Yaourt nature 	Yaourt au coulis de fruits rouges 
Dessert	Crème catalane 	Tiakri à la mangue (semoule au lait) 	Ananas frais	Pan de elote (pain de maïs) 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Menu Ecoles de Dardilly
Mois de la poire!

S7	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Entrées	Courgettes vinaigrette 	Coleslaw  	Œuf mayonnaise	Salade verte olives 
	Concombre à la menthe 	céleri rémoulade 	Rosette et condiment	Carottes vinaigrette 
Plat du jour	Boulettes de bœuf	Cheeseburger 	Sauté de porc au jus 	Gnocchi gratinés à la crème 
substitution	Filet de colin à la crème 	Fishburger 	Omelette aux herbes 	
Garnitures	Spaghetti 	Potatoes 	Flageolets à la tomate	
	Chou fleur à la crème	Salade verte 	Courge rôtie 	Haricots verts à l'ail
Fromage	Emmental  	Mimolette	Brie de Meaux 	Saint Paulin
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc nature 	Yaourt aromatisé  	Fromage blanc nature 
Dessert	Crumble à la poire  	Compote de pomme	Fruit frais  	Gâteau d'anniversaire 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

