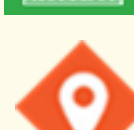
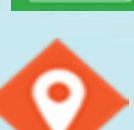


Menus Dardilly									
	lundi 1 septembre 2025		mardi 2 septembre 2025		jeudi 4 septembre 2025		vendredi 5 septembre 2025		
Entrées	Pastèque		Salade de blé		Salade de tomate bio, basilic	 	Salade de haricots verts		
	Melon		Taboulé		Tzatziki		Poivronnade et son toast		
Plat du jour	Poulet sauce curry	label	Fricassée de saucisse de Montbéliard	IGP	Pois chiches à la tomate		Colin sauce vierge		
substitution	Filet de merlu citron		Nuggets végé sauce curry						
Garnitures	Courgettes persillées		Ratatouille	 	Carottes Vichy		Gratin d'aubergines bio		
	Pommes vapeur	 	Polenta		Riz		Coquillettes		
Produit laitier	Cantal		Vercorais	 	Camembert		Emmental		
	Yaourt nature	 	Fromage blanc nature	 	Yaourt vanillé		Fromage blanc et sucre roux		
Desserts	Glace		Fruit frais de saison	 	Crème chocolat		Fruit frais de saison	 	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC

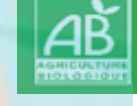


local



Label rouge

Menus Dardilly

	lundi 8 septembre 2025		mardi 9 septembre 2025		jeudi 11 septembre 2025		vendredi 12 septembre 2025	
Entrées	Salade verte et olives		Houmous de haricots blancs		Salade de concombre et feta		Duo de salade verte	 
	Salade de tomate, concombre et maïs		Salade de lentilles	 	Chou fleur cru au fromage blanc	 	Salade de tomates au vinaigre balsamique	 
Plat du jour	Veau marengo		Tarte aux légumes du soleil		Filet de lieu sauce tartare		Fricassée de dinde	
substitution	Gratin de poisson						Filet de colin aux olives	
Garnitures	Haricots beurre		Salade verte	 	Petits pois		Piperade	
	Spaghetti				Riz		Boulgour	
Fromage	Camembert		Tomme Bournette	 	Gouda		Emmental	
	Fromage blanc nature		Fromage blanc au miel	 	Yaourt mixé		Yaourt nature	 
Desserts	Glace		Fruit frais de saison	 	Pastèque	 	Clafouti la prune	



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC

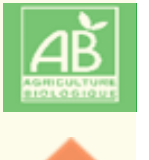
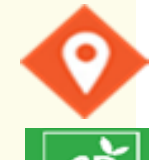
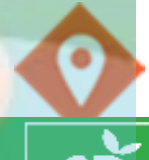


local



Label rouge

Menus Dardilly

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
			Repas thème "Italie"	
Entrées	Crème de petits pois (froide) 	Courgettes râpées 	Bruschetta tomate mozza, pesto	Salade verte 
	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates et concombres 	Bruschetta jambon, tomate, mozza	Carottes râpées vinaigrette 
Plat du jour	Merlu à la crème 	Fricassé de porc aux herbes label	Osso buco de dinde alla milanese	Lentilles à la marocaine 
substitution		Œufs brouillés 	Calamars à la romaine	
Garnitures	Flan d'aubergines bio	Carottes caramélisées 	Légumes grillés à l'huile d'olive	Haricots plats
	Semoule 	Purée de pommes de terre	Penne	Riz
Fromage	Cantal 	Mimolette	Emmental	Saint Paulin
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature 	Fromage blanc	Yaourt nature 
Desserts	Fruit frais de saison 	Melon 	Panna cotta fruits rouges 	Pêche rôtie au miel 



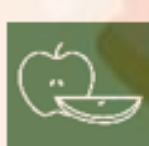
AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu Dardilly

	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
Entrées	Tarte au fromage 	Radis râpés 	Salade de tomate mozzarella 	Rosette
	Quiche lorraine	Duo de salades vertes 	Coleslaw	Thon à la mayonnaise
Plat du jour	Filet de merlu au citron 	Sauté de bœuf paprika doux	Omelette aux herbes fraîches 	Lasagnes de bœuf bio
substitution		Colin aux olives 		Lasagnes végétariennes 
Garnitures	Boulgour	Haricots rouges	Pâtes	
	Haricots verts 	Tomate provençale 	Epinards à la crème 	Salade verte 
Produits laitiers	Montcadi	Saint Paulin	Gouda	Brie de Meaux 
	Fromage blanc et cassonade	Yaourt nature 	Yaourt bio à la vanille	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit frais de saison 	Crème caramel 	Moelleux aux amandes 	Fruit frais de saison



AOP



végétarien



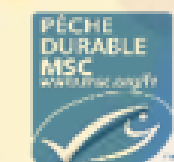
Produit BIO



Fruits découpés
du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu Dardilly

	lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Entrées	Salade de tomates persillées	Duo de haricots	Salade de pâtes	Carottes râpées au citron
	Salade de courgettes	Salade de chou fleur cuit	Salade de boulgour	Concombre bulgare
Plat du jour	Moussaka	Quiche au thon et légumes du soleil	Couscous végétarien (pois chiches)	Sauté de porc aux oignons
substitution	Moussaka végétarienne			Colin aux herbes
Garnitures	Riz		Semoule	Lentilles
		Salade verte	Légumes couscous	Purée de courge
Produits laitiers	Chèvre	Tomme grise	Le p'tit Beaujol	Coulommiers
	Fromage blanc bio à la vanille	Yaourt nature	Yaourt bio au miel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Flan vanille



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

DUPONT RESTAURATION				
Menu Dardilly				
	lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
				Octobre rose
Entrées	Salade verte et croûtons AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Soupe froide de courgette AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Houmous de haricots blancs	Rondelles de radis roses au fromage blanc AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
	Céleri rémoulade	Gaspaccho	Salade de lentilles AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Betteraves et fromage frais
Plat du jour	Gnocchis à la tomate gratinés	Poulet rôti sauce BBQ label	Daube de bœuf	Filet de colin sauce aux baies roses PÊCHE DURABLE MSC
substitution		Nuggets végétal et sa sauce maison	Filet de merlu aux olives PÊCHE DURABLE MSC	Octobre rose
Garnitures		Pâtes	Blé	Riz
	Choux Fleurs persillés	Carottes poêlées AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Butternut	Compotée de chou rouge AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Produits laitiers	Camembert	Mimolette	Saint Paulin	Tomme blanche
	Fromage blanc bio vanille	Fromage blanc nature AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Yaourt nature AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Yaourt au coulis de fruits rouges AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Dessert	Crumble à la poire	Fruit de saison AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Fruit de saison AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Ile flottante à la crème anglaise à la praline rose
végétarien AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Produit BIO Fruits découpés du jour Pâtisserie du chef PÊCHE DURABLE MSC Poisson MSC Label rouge AOP local				

Menu "journée du goût"				
lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025			
jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025			
les secrets des courges!				
Entrées	Tarte fine à la courge	Velouté de courges à la crème	Salade verte et graines de courge	Verrine butternut fromage frais
	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade verte et dés de courges	Coleslaw
Plat du jour	Poisson pané	Muffin au potimarron et emmental	Ragoût de butternut et haricots blancs	Echine de porc à la moutarde légère
substitution				Filet de colin au citron
Garnitures	Courge spaghetti	Haricots verts		Chou fleur
	Semoule		Riz	Pommes vapeur
Produits laitiers	Edam	Montcadi	Brie de Meaux	Tomme grise
	Fromage blanc au miel	Yaourt nature	Yaourt bio au sucre roux	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit frais de saison	Panna cotta au potiron	Fruit frais de saison	Moelleux à la courge et pépite de chocolat