



Menus Dardilly

S1	lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026	
Entrée	Pizza au jambon		Carottes râpées		Velouté de légumes bio		Salade verte bio et croûtons	
	Pizza margarita		Endives, emmental et noix		Salade de betteraves		Céleri pomme curry	
Plat du jour	Oufs florentine		Poisson pané		Cake aux poireaux bio et chèvre		Sauté de bœuf au jus	
Substitution							Filet de merlu sauce oselle	
Garnitures	Semoule		Boulghour		Purée de courge et pommes de terre		Pâtes fusillis	
	Epinards		Pôelée de chou fleur bio à l'ail				Carottes bio fondantes	
Produits laitiers	Mimolette		Vercorals		Camembert		Emmental	
	Fromage blanc nature		Yaourt à la vanille		Yaourt aux fruits mixés		Fromage blanc et sucre roux	
Dessert	Fruit frais de saison		Flan à la vanille		Gâteau d'anniversaire		Fruit frais de saison	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menus Dardilly

S2	lundi 2 mars 2026		mardi 3 mars 2026		jeudi 5 mars 2026		vendredi 6 mars 2026	
Entrée	Velouté de champignons		Carottes râpées bio		Salade verte bio et croûtons		Salade de pois chiche au curry	
	Macédoine de légumes bio, vinaigrette		Céleri rémoulade		Radis rose et beurre		Salade de lentilles bio, vinaigrette	
Plat du jour	Sauté de poulet au paprika	Label	Filet de poisson sauce vierge		Pâtes à la bolognaise végété		Escalope de porc grillée aux herbes	
Substitution	Flan aux légumes						Filet de merlu à l'estragon	
Garnitures	Riz pilaf		Poêlée de pommes de terre				Blé	
	Panais bio glacés		Tian de légumes bio de saison		Haricots verts persillés		Gratin de brocolis	
Produits laitiers	Camembert		Tomme Bournette		Gouda		Saint-Nectaire	
	Yaourt aux fruits mixés		Fromage blanc au miel		Yaourt nature		Petit-suisse	
Dessert	Fruit frais de saison		Cake à la banane		Fruit frais de saison		Crumble de pommes	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Saveurs d'Asie



Menus Dardilly

S3	lundi 9 mars 2026		mardi 10 mars 2026		jeudi 12 mars 2026		vendredi 13 mars 2026	
Entrée	Salade de pâtes		Samoussas aux légumes		Crème dubarry (Chou-fleur bio)		Salade verte bio, vinaigrette	
	Salade de pommes de terre bio				Macédoine de légumes		Salade d'endives, emmental et noix	
Plat du jour	Filet de lieu en crumble		Porc au caramel		Emincé de dinde au jus	Label	Boulettes de veau sauce tomate	
Substitution			Omelette garnie		Filet de colin à l'aneth		Boulettes végé sauce tomate	
Garnitures	Semoule		Riz sauté		Quinoa		Riz	
	Carottes Vichy		Wok de légumes bio de saison		Fondue de poireaux bio		Navets bio braisés	
Produits laitiers	Brie de Meaux		Cantal		Emmental		Saint Paulin	
	Yaourt nature au muscovado (sucre non raffiné)		Yaourt nature		Fromage blanc bio au coulis de fruits exotiques		Yaourt aux fruits mixés	
Dessert	Fruit frais de saison	 	Gâteau moelleux mangue, ananas et citron vert		Compote de pommes bio		Gâteau aux spéculoos	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Carnaval gourmand



Menus Dardilly

S4	lundi 16 mars 2026		mardi 17 mars 2026		jeudi 19 mars 2026		vendredi 20 mars 2026	
Entrée	Salade de lentilles bio		Salade niçoise		Carottes bio râpées		Potage de légumes	
	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, épices)		Cœur d'artichauts au pesto		Salade verte bio et emmental		Velouté de topinambour	
Plat du jour	Nuggets végété sauce maison		Lasagnes à la bolognaise		Sauté de dinde cajun	Label	Filet de merlu aux herbes	
Substitution			Lasagnes végété		Oufs brouillés			
Garnitures	Pâtes fusillis				Blé		Boulghour	
	Pôelée de courgettes bio		Brocolis sautés		Haricots verts		Légumes bio sautés	
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	 	Beignet fourré au chocolat		Pomme au four	 	Fruit frais de saison	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





Menus Dardilly

S5	lundi 23 mars 2026		mardi 24 mars 2026		jeudi 26 mars 2026		vendredi 27 mars 2026	
Entrée	Œufs durs mayonnaise		Salade de concombre bio, feta et basilic		Salade de quinoa		Salade verte bio et olives, vinaigrette	
	Pâté en croûte et condiments		Radis râpé		Taboulé		Chou rouge, vinaigrette	
Plat du jour	Sauté de porc au jus	Label	Curry de pois chiche		Bœuf façon bourguignon		Filet de lieu sauce citronnée	
Substitution	Omelette aux herbes				Filet de colin à la crème			
Garnitures	Pommes de terre bio rôties au four		Riz		Pâtes penne		Purée de patate douce	
	Gratin de chou fleur		Poêlée de légumes de saison		Carottes bio persillées		Poêlée de haricots verts et champignons	
Produits laitiers	Tomme grise		Chèvre		Le p'tit Beaujol		Coulommiers	
	Yaourt nature		Fromage blanc bio à la vanille		Yaourt bio au miel		Yaourt aux fruits mixés	
Dessert	Coupe d'ananas		Compote de poires bio		Crème dessert pralinée		Fruit frais de saison	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menus Dardilly

S6	lundi 30 mars 2026		mardi 31 mars 2026		jeudi 2 avril 2026		vendredi 3 avril 2026	
Entrée	Quiche lorraine		Salade de betteraves, vinaigrette		Carottes bio râpées		Pomelo	
	Quiche au fromage		Cœur de palmier, vinaigrette		Salade de tomates et basilic		Salade de brocolis aux amandes	
Plat du jour	Aiguillettes de poulet au jus	Label	Chili sin carne doux		Sauté de veau au romarin		Beignets de calamar	
Substitution	Filet de merlu en crumble				Oufs brouillés			
Garnitures	Pâtes macaronis		Boulghour		Blé		Riz pilaf	
	Epinards				Haricots verts bio à l'ail		Pêlée de poivrons	
Produits laitiers	Tomme grise		Chèvre		Le p'tit Beaujol		Coulommiers	
	Yaourt nature		Fromage blanc bio à la vanille		Yaourt bio au miel		Yaourt aux fruits mixés	
Dessert	Fruits frais de saison		Gâteau d'anniversaire		Poire bio rôtie au four		Fruit frais de saison	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local