DUPONT

DUPONT

Menus Dardilly

	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Entrées	carotte râpée	Velouté de citrouille	betterave au vianigre de framboise	salade de pâtes
	salade verte		Crudités	Salade de lentilles
Plat du jour	poulet roti	Merlu sauce citron	pois chiche a la tomate	chili con carne
substitution	omelette			chili sin carne
Garnitures	epinard à la crème	haricots verts	semoule	
	boulgour	Purée de potimarron	legume tajine	
Produit laitier	Edam	Emmental	tomme grise	camembert
	yaourt à la vanille	Fromage blanc coulis peche	yaourt nature	fromage blanc coulis de fruit
Desserts	fruit de saison	Pumpkin cake	compote	fruit de saison

AOP végétarien Produit BIO Fruits decoupés du jour Patisserie du chef Poisson MSC local Label rouge

DUPONT

Menus Dardilly

	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
Entrées	celeri remoulade	macédoine de légumes	poireau vinaigrette	salade de pomme de terre
	salade de chou rouge	salade d'artichaut au pesto	betterave à la vinaigrette	velouté de légumes de saison
Plat du jour	filet de lieu en crumble	omelette au fromage	Nuggets	colin sauce aneth
substitution			nugget végétarien	
Garnitures	Fondue de poireaux	lentilles	Carrottes vichy	brocolis
	riz	chou-fleur persillés	spaghetti	boulgour
Fromage	fromage de chèvre	montcadi	reblochon	cantal
	fromage blanc cassonade	yaourt nature	fromage blanc au miel	yaourt aromatisé
Desserts	fruit de saison	crème dessert	compote de pomme	crème dessert vanille

AOP végétarien Produit BIO Fruits decoupés du jour Patisserie du chef Poisson MSC local Label rouge

DUPONT RESTAURATION

Menus Dardilly

	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
Entrées	jambon blanc cornichons	salade verte	Duo de choux	carotte rapée
	oeuf dur mayonnaise	taboulé de chou-fleur	Macédoine	céleri remoulade
Plat du jour	dahl de lentilles	bolognaise	Hachis parmentier	omelette aux herbes et petits legumes
substitution		bolognaise végétale	parmentier de poisson	
Garnitures	riz bio	carotte vichy	salade verte	potimarron au four
	poêlée de legumes d'hiver	spaghetti		boulgour
Fromage	Comté	Brie	Camembert	Edam
	fromage blanc nature	yaourt aromatisé	fromage blanc au miel	Petits suisses
Desserts	fruit de saison	crème dessert chocolat	pouding	gateau d'anniversaire

AOP végétarien Produit BIO Fruits decoupés du jour Patisserie du chef Poisson MSC local Label rouge

Menu Dardilly

	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
			menu canada	
Entrées	crème dubarry	salade d'endive et dés de fromage	coleslaw	salade de boulgour au légumes
	Velouté de légumes	salade verte et dés de fromage	Velouté de maïs	Salade de riz
Plat du jour	echine de porc sauce charcutière	curry de poisson	Poutine	pané végétal
substitution	poisson pané			
Garnitures	panais sautées	epinard à la crème		carotte vichy
	pomme de terre sautées	riz bio		polenta
Produits laitiers	Tomme	Emmental	Cheddar	Reblochon
	yaourt cassonade	yaourt aromatisé	Fromage blanc au sirop d'érable	yaourt vanille bio
Dessert	fruit de saison	compote de pomme	Queue de castor	fruit de saison

AOP végétarien Produit BIO Fruits decoupés du jour Patisserie du chef Poisson MSC local Label rouge