



















Menus Dardilly

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Entrées	Concombre au citron 	Salade de blé	Salade de tomate bio, basilic 	Salade de haricots verts
	Salade verte et olives	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves à la ciboulette
Plat du jour	Saucisse de Toulouse sauce échalote	Emincé de poulet à la tomate label	Curry de pois chiches 	Colin sauce vierge 
substitution	Filet de merlu citron 	Nuggets végé sauce tomate		
Garnitures	Ratatouille 	Courgettes persillées 	Gratin d'aubergines bio	Carottes Vichy 
	Ecrasé de pommes de terre 	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 	Tarte à la prune 	Fruit frais de saison 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC




local



Label rouge

Menus Dardilly

	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Entrées	Melon	Houmous de haricots rouges	Salade de concombre et feta	Duo de salade verte
	Pastèque	Salade de lentilles	Radis au fromage blanc	Salade de tomates au vinaigre balsamique
Plat du jour	Spaghetti à la bolognaise bio	Pizza 4 fromages	Filet de lieu sauce tartare	Sauté de dinde aux olives
substitution	Spaghetti au thon			Filet de colin aux olives
Garnitures	Piperade	Salade verte	Petits pois	haricots beurre
			Riz	Boulgour
Fromage	Camembert	Tomme Bournette	Gouda	Emmental
	Fromage blanc nature	Fromage blanc au miel	Yaourt au coulis de fruits rouges	Yaourt nature
Desserts	Glace	Fruit frais de saison	Compote pommes	Feuilleté à l'abricot



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge



Menus Dardilly

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
			Repas thème "cuisine des îles"	
Entrées	Tarte au fromage	Courgettes râpées	Accras de morue et salade verte	Salade verte
	Quiche lorraine	Salade de tomates et concombres	Samoussa de légumes et salade verte	Carottes râpées vinaigrette
Plat du jour	Merlu à la crème de paëlla	Fricassé de porc aux herbes	Colombo de poulet	Lasagnes végétariennes
substitution		Œufs brouillés	Colombo de lieu	
Garnitures	Flan d'aubergines bio	Carottes caramélisées	Giromonade (écrasé de courge)	
	Semoule	Lentilles	Riz	
Fromage	Brie de Meaux	Mimolette	Emmental	Saint Paulin
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Fromage blanc bio au coulis de fruits exotiques	Yaourt nature
Desserts	Fruit frais de saison	Fruit frais de saison	Gâteau à l'ananas	Panna cotta au coulis de fruits rouges



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC


























local



Label rouge

Menu Dardilly

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Entrées	Salade de poivrons marinés 	Radis râpés  	Salade de tomate mozzarella 	Rosette
	Macédoine mayonnaise	Duo de salades vertes 	Coleslaw	Thon à la mayonnaise
Plat du jour	Omelette aux herbes fraîches 	Sauté de bœuf aux olives	Filet de merlu façon bordelaise 	Hachis parmentier
substitution		Colin aux olives		Brandade de poisson 
Garnitures	Pâtes	Haricots rouges	Riz	
	Haricots verts	Tomate provençale 	Courgettes sautées  	Brocolis  
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  	Ile flottante 	Moelleux aux amandes 	Salade de fruits frais 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés de jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu Dardilly

	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Entrées	Rillettes de sardine	Salade de pois chiches 	Salade verte 	Carottes râpées au citron 
	Pâté en croûte	Salade mexicaine	Salade de choux 	Concombre bulgare
Plat du jour	Quiche au thon et légumes du soleil	Moussaka	Lasagnes épinards et ricotta 	Fricassée de saucisses IGP
substitution		Moussaka végétarienne 		Omelette 
Garnitures	<i>aux enfants nés en septembre!</i>			
	Salade verte 	Riz		Lentilles
Produits laitiers	Tomme grise	Chèvre	Le p'tit Beaujol 	Coulommiers
	Yaourt nature 	Fromage blanc bio à la vanille	Yaourt bio au miel	Fromage blanc nature 
Dessert	Gâteau d'anniversaire 	Salade de fruits frais 	Fruit de saison	Flan vanille 



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge


































AOP



local

Menu Dardilly

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
				Octobre rose
Entrées	Salade verte et croûton  	Velouté de petits pois  	Houmous de haricots blancs	Rondelles de radis roses au fromage blanc  
	Céleri rémoulade 	Velouté de carotte au cumin	Salade de lentilles  	Mousse de betteraves et fromage frais
Plat du jour	Gnocchis gratinés  	Poulet rôti sauce BBQ 	Sauté de bœuf aux olives	Filet de colin sauce aux baies roses 
substitution		Nuggets végé et sa sauce maison 	Filet de merlu aux olives 	
Garnitures		Pâtes	Blé	Riz
	Choux de Bruxelles gratinés	Duo carottes et navets glacés  	Butternut	Compotée de chou rouge  
Produits laitiers	Camembert	Mimolette	Saint Paulin	Tomme blanche
	Fromage blanc bio vanille	Fromage blanc nature  	Yaourt nature  	Yaourt au coulis de fruits rouges  
Dessert	Roulé au chocolat 	Fruit de saison  	Salade de fruits frais 	Crème à la praline rose 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Joyeux Anniversaire!
aux enfants nés en Octobre!

DUPONT RESTAURATION		Menu "journée du goût"			
	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024	
Journées du goût : retour vers les légumes oubliés!					
Entrées	Pâté de campagne et condiment	Coleslaw	Salade de chou fleur	Salade verte et croûtons	
	Œuf mayonnaise	Salade de fenouil aux agrumes	Macédoine vinaigrette	Salade de radis noirs râpés	
Plat du jour	Filet de lieu sauce cerfeuil	Fricassée de poulet à la sauge	Dahl de lentilles corail et rutabaga	Sauté de porc moutarde à l'ancienne	
substitution		Omelette		Filet de colin au citron	
Garnitures	Poêlée de carottes	Gratin de salsifis bio		Frites de panais au four	
	Patate douce rôtie au four	Pâtes	Riz	purée de pommes de terre	
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	Crème pralinée	Fruit frais de saison	Gâteau d'anniversaire	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du cnet



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local