

Menu DARDILLY

	lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Entrées	Houmous	Salade de tomate basilic 		Carottes râpées 
	Salade de lentilles	Salade verte 		Salade de concombre à la menthe 
Plat du jour	Colin au citron 	Cheese burger 		Couscous aux boulettes végétariennes 
substitution		Fish burger 		
Garnitures	Penne 	ketchup maison		Semoule
	Gratin de courgettes 	Pommes rissolées		Légumes couscous 
Fromage	Tomme blanche	Brie		Emmental
Laitage	Yaourt nature 	Fromage blanc au miel		Yaourt aux fruits mixés 
Dessert/fruit	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Flan caramel 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

Menu DARDILLY

	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Entrées	Salade de betteraves et maïs	Salade verte et artichaut	Salade concombre aux herbes fraîches	Œuf sauce cocktail
	Macédoine	Radis	Salade de tomates	Pâté de volaille et condiment
Plat du jour	Poulet sauce tomate	Chili sin carne	Lieu sauce safranée	Bœuf braisée
substitution	Omelette sauce tomate			Gratin de poisson
Garnitures	Blé	riz	Pommes vapeur	Semoule
	Brocolis fleurette	Courgettes braisées	Haricots verts persillés	Epinards à la crème
Fromage	Camembert	Gouda	Mimolette	Tomme noire
Laitage	Fromage blanc (bio local) à la confiture	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés
Dessert/fruit	Fruits de saison	Mousse chocolat	Clafoutis à la cerise	Fruits de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

DUPONT RESTAURATION		Menu DARDILLY			
	lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025	
				<b>Voyage en Espagne</b>	
Entrées	Mousse de petits pois	Concombre bulgare	Radis	Gaspacho	
	Salade de haricots beurre	Salade de tomates basilic	Carottes râpées	Salade espagnole (chorizo)	
Plat du jour	Omelette au fromage	Mijoté de porc à la moutarde à l'ancienne	Poisson pané citron	Paella complète	
substitution		Nuggets végétariens et sauce blanche		Paella poisson	
Garnitures	Lentilles au jus	Boulgour	Torti		
	Carottes Vichy 	Haricots plats persillés	Courgettes au curry 		
Fromage	Vercorais	Camembert	Gouda	chèvre	
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc nature 	Yaourt aux fruits mixés 	Fromage blanc au coulis	
Dessert/fruit	Fruit de saison	Pêches rôties au miel	Fruit de saison 	Crème catalane	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



IGP

Menu DARDILLY

	lundi 26 mai 2025		mardi 27 mai 2025		jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Entrées	Tzatziki		Salade de tomate au basilic			
	Salade verte et olives	 	radis	 		
Plat du jour	Lieu sauce citronnée		Lasagnes à la bolognaise	label		
substitution			Lasagnes végétariennes			
Garnitures	Pommes rissolées					
	Carottes persillées	 	Salade verte			
Fromage	Saint Paulin		Brie			
Laitage	Yaourt à la cannelle		Yaourt nature			
Dessert/fruit	Fruit de saison		Gâteau d'anniversaire			



aux enfant nés en mai!



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



ADP



local

DUPONT RESTAURATION		Menu DARDILLY			
	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025	
Entrées	Salade de haricots verts	Radis beurre	Salade verte et dés de fromage	"Coup droit" de melon 	
	Betteraves persillées	Pastèque	Carottes râpées 	"revers" tomate et billes de mozza	
Plat du jour	Colin à la crème 	Jambon blanc	osso bucco de dinde 	"Balles" de Falafel sauce tomate 	
substitution		Omelette 			
Garnitures	Riz	Purée	Haricots blancs à la tomates 	"Net" de spaghetti	
	Courgettes poêlées 	Gratin d'aubergines 	Tomate provençale 	"Ace" de légumes	
Laitage	Emmental	Brie	Camembert	Jeu, set et produits laitiers 	
Fromage	Yaourt nature 	Fromage blanc local au miel	Yaourt aux fruits mixés		
Dessert/ Fruits	Fruit de saison 	Glace	Fruit de saison 	"Tie-break" au citron (gâteau) 	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du cher



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu DARDILLY

	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Entrées	Pizza reine (jambon champignons)	Carottes râpées	Salade de tomates mozzarella	Houmous
	Pizza fromage	Salade de concombre et poivrons	Salade verte et croûtons	Salade de lentilles
Plat du jour	Tajine végétarien	Poulet rôti	Veau marengo	Filet de colin sauce vierge
substitution		Lieu sauce tomate	Omelette	
Garnitures	Semoule	Blé	Riz	Pâtes
		Petits pois	Ratatouille	Carottes braisées
Fromage	Tomme blanche	Vercorais	Emmental	Brie
Laitage	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc au coulis
Dessert/ Fruits	Fruit de saison	Tarte à l'abricot	Glace	Fruit de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge
























ADP



local

Menu DARDILLY

	lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Entrées	Pâté de campagne	Pastèque	Concombre à la menthe 	Macédoine mayonnaise
	Pêche au thon	Melon	Tomates basilic 	Salade de poivrons marinés
Plat du jour	Gratin de poisson 	Poulet grillé sauce BBQ 	Sauté de porc à la moutarde légère 	Nuggets de légumineuses sauce curry 
substitution		"Poisson pané et tranche de citron	Colin sauce tomate 	
Garnitures	Blé	Haricots coco	Poêlée de pommes de terre 	Riz
	Ratatouille 	Tomate provençale  	gratin d'aubergine 	Haricots beurre
Fromage	Cantal 	Emmental	Tomme blanche	Camembert
Laitage	Yaourt aux fruits mixés  	Fromage blanc nature 	Yaourt nature à la confiture  	Fromage blanc nature
Dessert/fruit	Fruit de saison  	Roulé au chocolat 	Glace 	Fruit de saison  



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge
























AOP



local

DUPONT RESTAURATION **Menu DARDILLY**

	lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Entrées	Salade de tomates et concombres 	Pastèque	Salade de pâtes	Salade verte et croûtons 
	Salade verte et maïs	Melon blanc	Taboulé	Carottes râpées  
Plat du jour	Beignets de calamars citron	Moussaka végétarienne 	Poulet basquaise 	Sauté de bœuf aux oignons
substitution			Omelette à la tomate 	Filet de colin
Garnitures	Torti	Riz	Boulgour	Pommes rissolées
	Piperade	Brocolis 	Courgettes grillées  	Carottes  
Fromage	Gouda	Mimolette	Tomme blanche	Saint Paulin
Laitage	Yaourt aux fruits mixés  	Fromage blanc nature	Yaourt vanillé  	Yaourt au coulis  
Dessert/fruit	Fruit de saison 	Crumble à la pêche 	Coupe melon et fraises	Gâteau d'anniversaire 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP


















local

Joyeux Anniversaire!  
aux enfant nés en juin



Menu DARDILLY

	lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Entrées	Salade de tomate vinaigre balsamique 	Salade de lentilles	Salade de haricots verts	Melon jaune
	Concombre au fromage blanc 	Salade mexicaine	Betteraves	Pastèque
Plat du jour	Colin aux herbes 	Moussaka 	Lasagnes aux légumes du soleil 	Club sandwich thon, fromage frais et crudités
substitution		Moussaka végétarienne		
Garnitures	Riz	Semoule 	Salade verte 	
	Tomate au four 			Chips
Fromage	Gouda	Tomme grise	Brie	Fromage
Laitage	Yaourt nature 	Fromage blanc nature	Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt à boire
Dessert/fruit	Glace 	Fruit de saison 	Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison 

Joyeux Anniversaire!  
aux enfant nés en juillet et août