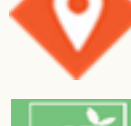
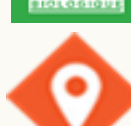
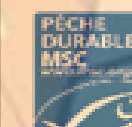
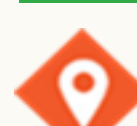
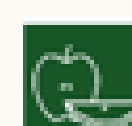
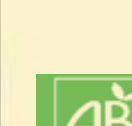


Menu Dardilly

Menu Dardilly								
	lundi 3 novembre 2025		mardi 4 novembre 2025		jeudi 6 novembre 2025		vendredi 7 novembre 2025	
Entrée	Salade verte bio et croûtons maison		Salade de coquillettes semi complètes		Céleri vinaigrette	 	Mouliné de légumes de saison	 
	Salade d'endives et dés de fromage		Salade de boulgour		Carottes râpées	 	Salade de betteraves	
Plat du jour	Nuggets Végé		Pilon de poulet sauce BBQ maison	label	Bolognaise		Brandade de colin	
			Œufs brouillés		Blanquette de poisson			
Garniture	Riz		Poêlée de pommes de terre	 	Farfalles			
	Gratin de courge au four	 	Chou fleur persillés	 	Fondue de poireaux	 	Brocolis	 
Produits laitiers	Cantal		Vercorais		Camembert		Emmental	
	Yaourt nature		Fromage blanc nature		Yaourt vanillé		Fromage blanc et sucre roux	
Dessert	Poire au chocolat	 	Salade de fruits frais de saison	 	Flan pâtissier		Fruit frais de saison	



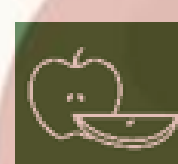
AOP



végétarien



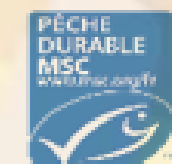
Produit BIO



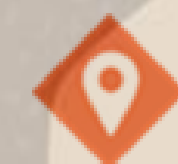
Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu Dardilly

	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Entrée	Carottes râpées à la ciboulette		Salade de haricots verts et fêta	Salade de haricots blancs
	Duo de salade verte		Soupe aux champignons	Velouté de lentilles
Plat du jour	Spaghetti au thon		Pizza 4 fromages	Bœuf stroganoff
				Filet de colin aux herbes
Garniture			Salade verte	Semoule
	Chou fleur persillé			Purée de céleri
Produits laitiers	Gouda		Tomme Bournette	Emmental
	Yaourt au coulis de fruits rouges		Fromage blanc au miel	Yaourt nature
Dessert	crème dessert caramel		Compote de pommes	Salade de fruits frais de saison



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge

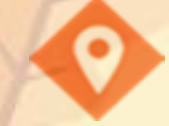


AOP



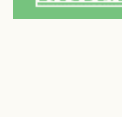
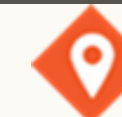
local

Menu Dardilly

DUPONT RESTAURATION		lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025			
Entrée	Duo de choux	 	Poireaux vinaigrette	 	Salade de pommes de terre	 	Carottes râpées et croûtons maison	
	Salade verte et oignons crispy		Macédoine mayonnaise		Taboulé		Velouté de légumes	 
Plat du jour	Lasagnes saumon épinards		Chili con carne		Fricassée de saucisses de Montbéliard		Omelette aux herbes	 
			Chili sin carne		Filet de lieu au citron			
Garniture			Carottes aux herbes	 	Gratin de brocolis		Butternut au four	 
			Riz semi complet		Lentilles au jus		Pommes grenailles	
Produits laitiers	Brie de Meaux		Mimolette		Emmental	 	Saint Paulin	 
	Yaourt aromatisé		Fromage blanc nature		Fromage blanc bio au coulis de fruits exotiques		Yaourt nature	
Dessert	Crème vanille		Salade de fruits frais de saison	 	Fruit frais de saison		Banana bread	
 végétarien  Produit BIO  Fruits coupés de jour  Pâtisserie du chef  Poisson MSC  Label rouge  ACP  local  IGP								



Menu Dardilly

	lundi 24 novembre 2025		mardi 25 novembre 2025		jeudi 27 novembre 2025		vendredi 28 novembre 2025	
Entrée	Salade d'endives aux pommes et emmental		Tarte au fromage		Crème Dubarry (chou fleur)	 	Salade verte bio et olives	
	Coleslaw	 	Quiche lorraine		Salade de brocolis	 	Céleri vinaigrette	 
Plat du jour	Blanquette de veau		Filet de merlu à la crème		Quenelles de volaille gratinée		Curry de pois chiches	
	Bolognaise végétale				Quenelles nature gratinée			
Garniture	Pâtes		Semoule		Poêlée de champignons		Polenta	
	Poêlée de légumes	 	Fenouil braisé	 	Riz		Carottes Vichy	 
Produits laitiers	Montcadi	 	Saint Paulin		Gouda		Brie de Meaux	 
	Fromage blanc et cassonade		Yaourt nature	 	Yaourt bio à la vanille		Fromage blanc nature	
Dessert	Pomme au four bio au caramel beurre salé		Salade de fruits frais de saison	 	Fruit frais de saison		Gâteau d'anniversaire	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu Dardilly

	lundi 1 décembre 2025		mardi 2 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Entrée	Salade de lentilles aux oignons rouges		Velouté de panais	Salade verte	Céleri rémoulade
	Salade mexicaine		Salade de betteraves	Salade de chou chinois	Carottes râpées
Plat du jour	Cuisse de poulet au curry doux	Label	Sauté de porc au caramel	Aïoli de colin	Blanquette végétarienne aux haricots blancs
	Merlu au citron		Omelette		
Garniture	Blé		Tortis	Pommes de terre	Boulgour
	Gratin de blettes		Choux de Bruxelles	Légumes aïoli	Purée de courge
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	Salade de fruits frais de saison		Fruit frais de saison	Roulé au chocolat	Crème pralinée



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge

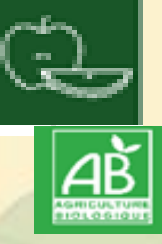


AOP



local

Menu Dardilly

	lundi 8 décembre 2025		mardi 9 décembre 2025		jeudi 11 décembre 2025		vendredi 12 décembre 2025	
Entrée	Salade de pâtes		Carottes râpées		Salade verte bio et olives		Soupe à l'oignons et croutons	
	Salade de quinoa		Salade de chou rouge		Salade d'endives et pommes		Haricots verts en salade	
Plat du jour	Pot au feu		Tajine de poulet	Label	Filet de merlu aux oignons		Dahl de lentilles et butternut	
	Pot au feu de la mer		Tajine de poisson					
Garniture			Légumes tajine		Brocolis à l'ail			
			semoule		Coquillettes		Riz	
Produits laitiers	Camembert		Mimolette		Saint Paulin		Tomme blanche	
	Fromage blanc bio vanille		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Yaourt au coulis de fruits rouges	
Dessert	Fruit frais de saison		Gâteau à la cannelle		Compote de fruits		salade d'oranges	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



MENU DE
NOEL

Menu Dardilly								
	lundi 15 décembre 2025		mardi 16 décembre 2025		jeudi 18 décembre 2025		vendredi 19 décembre 2025	
Entrée	Fenouil à l'orange	 	Velouté de pois chiche		Coleslaw	 	Verrine de potimarron et chataignes	
	Céleri vinaigrette	 	Salade mexicaine		Duo de choux	 		
Plat du jour	Filet de lieu à la crème persillée		Omelette au fromage	 	Tartiflette		Emincé de dinde sauce aïrelles	Label
					Tartiflette végétarienne		Saumon	
Garniture	Gratin de chou fleur		Carottes	 	Salade verte	 	Haricots verts	
	Pâtes		Blé				Pommes dauphines	
Produits laitiers	Edam		Montcadi		Brie de Meaux		Plateau de fromages	
	Fromage blanc au miel		Yaourt nature	 	Yaourt bio au sucre roux			
Dessert	Poire au chocolat		Fruit frais de saison		Gâteau d'anniversaire		Bûche de Noël pralinée, papillottes et clémentines	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local