

# Bonne Année

# 2026



## Menus Dardilly

S1	lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Entrée	Salade d'endives et croûtons 	Pâté en croûte et condiments	Carottes râpées 	Velouté de légumes 
	Salade verte et olives	Œufs mimosa	Céleri pommes curry	Chou-fleur vinaigrette
Plat du jour	Filet de colin à l'aneth 	Bœuf aux oignons	Sauté de porc à la sauge 	Nuggets végétariens 
Substitution		Gratin de poisson	Omelette au fromage 	
Garnitures	Carottes 	Fondue de poireaux 	Purée de courge 	Haricots verts à l'ail
	Lentilles	Penne	Poêlée de pommes de terre	Riz
Produits laitiers	Cantal 	Vercorais	Camembert	Emmental
	Yaourt nature	Fromage blanc coulis de fruits	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc et sucre roux
Dessert	Galette des rois 	Fruit frais de saison 	Mousse au chocolat 	Salade d'oranges 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Patisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





## Menus Dardilly

S2	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Entrée	Coleslaw 	Potage de lentilles	Velouté de topinambour 	Salade montagnarde (salade verte, cantal, croûtons, œufs durs)
	Navet râpé à la crème	Pois chiches vinaigrette	Macédoine vinaigrette	
Plat du jour	Boulettes végé sauce tomate 	Potée auvergnate 	Filet de colin au curry 	Tartiflette
Substitution		Lieu au citron 		Tartiflette végé 
Garnitures	Panais 	Légumes potée	Gratin de chou-fleur	Haricots verts
	Pâtes torti 	Pommes de terre vapeur 	Semoule	
Produits laitiers	Camembert 	Tomme Bournette	Gouda	Saint-Nectaire 
	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc au miel	Yaourt nature	Petit-suisse 
Dessert	Flan caramel 	Fruit frais de saison 	Salade de fruits frais 	Gateau de savoie 





Menus Dardilly								
S3	lundi 19 janvier 2026		mardi 20 janvier 2026		jeudi 22 janvier 2026		vendredi 23 janvier 2026	
Entrée	Céleri rémoulade		Salade de haricots blancs		Velouté de courge		Salade verte (bio) et croûtons	
	Duo de choux		Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, épices)		Terrine de légumes vinaigrette		Carottes râpées au citron	
Plat du jour	Merlu sauce tomate		Escalope de dinde au jus	Label	Choucroute		Risotto végétarien	
Substitution			Omelette		Choucroute de la mer			
Garnitures	Purée de carottes		Endives sauce béchamel		Chou		Epinards	
	Boulgour		Coquillettes		Pommes de terre			
Produits laitiers	Brie de Meaux		Mimolette		Emmental		Saint Paulin	
	Yaourt nature au muscovado (sucre non raffiné)		Fromage blanc nature		Fromage blanc bio au coulis de fruits exotiques		Yaourt aux fruits mixés	
Dessert	Gâteau au chocolat		Fruit frais de saison		Fruit frais de saison		Crème spéculoos	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Patisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



Menus Dardilly								
S4	lundi 26 janvier 2026		mardi 27 janvier 2026		jeudi 29 janvier 2026		vendredi 30 janvier 2026	
Entrée	Potage de légumes		Chou rouge râpé		Cubes de betteraves mimosa		Salade verte à l'échalote	
	Chou-fleur vinaigrette		Carottes à la ciboulette		Haricots beurre vinaigrette		Taboulé de céleri aux pommes	
Plat du jour	Curry de pois chiches		Fricassée de poulet à la crème		Sauté de bœuf sauce moutarde		Filet de merlu pané	
Substitution			Omelette au fromage		Lieu au citron			
Garnitures	Haicots verts vapeur		Fondue de poireaux		Gratin de brocolis		Potimaron rôtie au four	
	Riz		Gnocchis		Nouilles		Purée de pommes de terre	
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		Crumble de poires		Coupe ananas et litchis		Gâteau d'anniversaire	



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Patisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local





Menus Dardilly					
S5	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026	
Entrée	Coleslaw	Soupe à l'oignon	Salade de lentilles	Salade verte bio et croûtons	
	Duo de salade vertes	Macédoine vinaigrette	Salade de pois chiches	Endives au bleu et noix	
Plat du jour	Fricassée de porc au romarin	Hamburger	Boulettes de veau sauce échalote	Bolognaise végé	
Substitution	Œufs brouillés	Hamburger végétarien	Filet de lieu à la crème		
Garnitures	Epinards béchamel	Salade verte	Carottes aux oignons	Champignons à l'ail	
	Boulgour	Pommes rissolées	Riz	Pâtes	
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	Crêpe	Fruit frais de saison	Salade de fruits frais de saison	Compote de pommes	



végétalien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Patisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local