



<div>DUPONT RESTAURATION</div> <div>Menus Dardilly</div>				
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



Pâtisserie 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 	Gâteau de savoie 



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP




























local

Menus Dardilly





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	Haricots 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  Pâtisserie du chef  Poisson MSC  Label rouge  ACP  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	Label	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	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local