



MENU DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé de dinde viennoise Purée PDT et chou-fleur	Mixé bœuf Bourguignon Purée PDT et carottes	Mixé baccala Purée PDT	Mixé escalope de veau Purée PDT et caponata d'aubergines	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et choux de Bruxelles
DEJEUNER				
Salami Salade indienne Salade aux fonds d'artichaut Escalope de dinde viennoise Dos de cabillaud en écaille de légumes Haricots blancs persillade Gratin de chou fleur Yaourt nature sucré Produit laitier Salade de fruits exotique Glace bâtonnet vanille Corbeille de fruits	Salade torti au surimi Tomate à l'échalote Salade cœur de palmier Bœuf Bourguignon Foie émincé au lard Carottes sautées Petits pois au beurre Emmental Produit laitier Eclair à la vanille Bavarois au chocolat Forêt noire Corbeille de fruits	Œuf dur au thon Salade de brocolis crus aux lardons et noix Salade de haricots verts Baccala alla veneziana Salade verte Chanteneige Produit laitier Yaourt à boire pêche abricot Abricot Corbeille de fruits	Feuilleté au fromage Crêpes au fromage Croustillant de homard, colin et crevette cuisinée à la Bretonne Feuilleté au saumon Petit grillagé au chèvre Tomates farcies sauce tomate P'tit brin de veau Riz pilaf Caponata d'aubergines cuisinées à la Sicilienne Yaourt aromatisé Produit laitier Nectarine Crumble poires framboises Corbeille de fruits	Salade verte aux dés de fromage Salade de PDT et cervelas Asperges mayonnaise Omelette Omelette aux PDT Sauté de poulet sauce tomate Pommes sautées Choux de Bruxelles persillés La vache qui rit Produit laitier Crème à la noix de coco Liégeois vanille Corbeille de fruits



Cuisine centrale de Digoin

DE LA CRÊCHE AU BTS TOUT LE MONDE SE RÉGALE

MENU DU 08 AU 12 JUIN 2026

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label rouge  plat primaire et maternelle



plat exclusivement primaire et maternelle