

**MENU DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026**

LUNDI 29/06	MARDI 30/06	MERCREDI 01/07	JEUDI 02/07	VENDREDI 03/07
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner croissant
MENU DE LA CRECHE				
Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et haricots verts	Mixé de poulet rôti Purée PDT et carotte	Mixé de dinde Purée PDT et petits pois carottes	Mixé dos de cabillaud Purée PDT	Mixé de porc Purée PDT et jardinière de légumes
DEJEUNER				
 Salade salpicao 	Accras de morue 	 Melon 	 Batavia au jambon de dinde et œuf dur 	 Salade de maïs 
Cheeseburger 	Cordon bleu de dinde 	 Tortis à la bolognaise VEGAN 	 Boulettes de bœuf sauce tomate 	 Rôti de porc froid mayonnaise 
Frites 	Gratin daupinois 		 Riz pilaf 	 Salade verte 
Produit laitier 	Bonbel 	Produit laitier 	Produit laitier 	Pomme chips 
Yaourt à boire pêche abricot 	 Pastèque 	 Gâteau moelleux au chocolat 	 Crème brûlée à la vanille 	 Compote de pomme 



Cuisine centrale de Digoin

DE LA CRÊCHE AU BTS TOUT LE MONDE SE RÉGALE

MENU DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 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