Cuisine centrale de Digoin

DE LA CRÊCHE AU BTS TOUT LE MONDE SE RÉGALE

MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner chocolat
MENU DE LA CRECHE				
Mixé au saumon et brocolis Purée PDT et poêlée campagnarde	Mixé tajine d'agneau Purée PDT et carottes	Mixé sauté de poulet sauce tomate Purée PDT et épinards frais	Mixé escalope de dinde au jus Purée PDT	Mixé rôti de veau Purée PDT et poireaux
DEJEUNER				
Carottes râpées Chou blanc vinaigrette Taboulé de chou-fleur Salade Baltique Saucisse de Strasbourg Gratin de pâtes au saumon/brocolis Torti Poêlée campagnarde Leerdammer Esquirrou ossau-iraty Produit laitier Fromage frais aux fruits Pomme cuite sans sucre Corbeille de fruits	Gougère au lait Chou rouge, raisins et noix Tajine d'agneau aux fruits secs Omelette aux fines herbes Flageolets Jeunes carottes sautées Yaourt aromatisé St Paulin Produit laitier Salade de fruit d'hiver Eclair vanille Corbeille de fruits	Salade de riz au thon Cèleri Marseillaise Salade et emmental Artichaut à la Grecque Sauté de poulet sauce tomate Gratin de poissons et crustacés Epinard sauté Semoule de couscous Rondelè nature Bûche du Pilat Produit laitier Crème chocolat Poire Corbeille de fruits	Batavia au chèvre chaud Radis beurre Salade verte mimosa Poireaux vinaigrette Chili con carne Foie de veau persillé Tacos Riz Pilaf Tomates à la Provençale Yaourt nature sucré Reblochon Produit laitier Charlotte aux framboises Compote ananas Corbeille de fruits	Betteraves jaunes crues persillées en vinaigrette Pomelos Salade San Marco Salade de carottes cuites Cordon bleu de dinde Endives au jambon Pomme dauphine Fondue de poireaux Emmental St Nectaire Produit laitier Pomme Golden Clémentine Mousse myrtille Corbeille de fruits

Cuisine centrale de Digoin

DE LA CRÊCHE AU BTS TOUT LE MONDE SE RÉGALE

MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

DINER				
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	
Asperges mayonnaise Potage Crécy Dos de colin sauce aux crevettes Tian Provençale Purée de haricots verts Rondelè nature Produit laitier Cake aux pommes Corbeille de fruits	Salade aux radis Soupe de potiron, crème fouettée et chapelure de jambon cru Cheeseburger Frites Brocolis persillés Mimolette Produit laitier Coupe de crème pralinée aux éclats de galettes Corbeille de fruits	Croque-Monsieur Potage de légumes macédoine Œufs brouillés Matifa Dal aux lentilles et aux épices Endives braisées Leerdammer Produit laitier Banane Corbeille de fruits	Salade Tourangelle Soupe fermière aux pois cassés Rôti de veau aux herbes Gratin dauphinois Purée potiron Emmental Produit laitier Cocktail de fruits Corbeille de fruits	

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