académie de Montpellier
label académique d'excellence ETOILE
(Excellence, Talent, Ouverture Internationale par les Langues Etrangères)

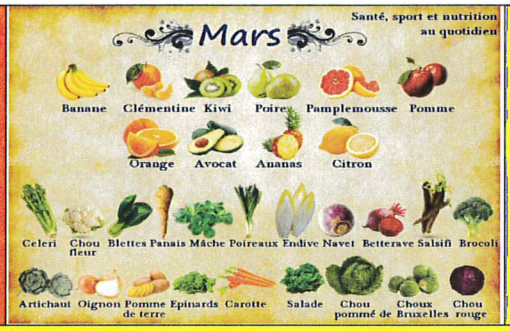
CUISINE CENTRALE DU COLLEGE ALAIN

SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE
COLLEGE ALAIN
BOITE POSTALE 1068
11870 CARCASSONNE CEDEX 9
Tél. 04.68.25.30.31
ce.0110037f@ac-montpellier.fr

Agriculture Biologique — Label IGP — Label AOP — Pêche Durable — Label Rouge — Viande Française

Fruits, légumes et prodits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destiantion des écoles (AGRIMER)



	Crudités/fruits	LEGUME CUIT	FECULENT	PRODUIT LAITIER	PROTEINE		Crudités/fruits	LEGUME CUIT	FECULENT	PRODUIT LAITIER	PROTEINE
LUNDI 18 MARS											
Salade occitane					■	Tomate cerise vinaigrette	■				
Saucisse grillée					■	Cuisse poulet fermier					■
Haricots cuisinés			■			Riz			■		
Fromage				■		Laitage				■	
Oreillette			■			Fruit de saison	■				
MARDI 19 MARS											
Salade russe(legumes/œuf/mayo)	■				■	Pamplemousse	■				
Bœuf Strogonoff					■	Quiche aux légumes		■	■		■
Penne			■			Poêlée printanière de nos régions		■			
Fromage				■		Laitage				■	
Crêpe au sucre			■			Fruit de saison	■				
JEUDI 21 MARS											
Pan con tomante/jambon			■		■	Salade verte	■				
Tortilla					■	Rôti de porc					■
Ratatouille		■				Poêlée de légumes		■			
Fromage				■		Laitage				■	
Fondant à l'orange			■			Fruit de saison	■				
VENDREDI 22 MARS											
1/2 avocat	■					Coleslaw	■				
Fish and chips			■		■	Colin emmental				■	■
Petits pois		■				Pomme duchesse			■		
Fromage				■		Yaourt fermier				■	
Sundae vanille/caramel				■		Fruit de saison	■				

Menu Végétarien

La Gestionnaire
Sylvie CHLUDA KHAMPHAN

Le Principal
Frédéric BOUILLERE

La Cheffe de cuisine
Cindy TOUSTOU

Les menus ont été validés par les membres de la Commission des menus le 14/03/2024 et approuvés par Mme HIRTZ Diététicienne.