



**CUISINE CENTRALE DU COLLEGE ALAIN**  
**SEMAINE DU 18 Mai au 22 Mai 2026**

**MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE**  
**COLLEGE ALAIN**  
**BOITE POSTALE 1068**  
**11870 CARCASSONNE CEDEX 9**  
**TEL 04.68.25.30.31**  
**gest.0110037@ac-montpellier.fr**



Label IGP



Label AOP



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Française

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



Crudités/fruits	LEGUME CUIT	FECULENT	PRODUIT LAITIER	PROTEINE						Crudités/fruits	LEGUME CUIT	FECULENT	PRODUIT LAITIER	PROTEINE
-----------------	-------------	----------	-----------------	----------	--	--	--	--	--	-----------------	-------------	----------	-----------------	----------

**Lundi 18 mai**

Betteraves					Jambon de pays ou mousse de canard				
Ravioli au bœuf					Filet de colin au cheddar				
Haricots verts persillés					Dippers				
Laitage					Laitage				
Fruit de saison					Fruit de saison				

**Menu Vegetarien**



**Mardi 19 mai**

Salade verte, fêta, olives noires					Concombre à la crème				
Chili sin carne					Chili con carne				
Carottes					Riz				
Fromage					Fromage				
Fruit de saison					Fruit de saison				

**Jeudi 21 mai**

Salade verte, maïs et cébette					Champignons à la grecque				
Sauté d'agneau aux abricots					Dos de colin gratiné				
Gratin de chou-fleur					Pomme dauphine				
Fromage					Fromage				
Donut					Fruit de saison				

**Vendredi 22 mai**

Pamplemousse rouge					Salade Marco Polo				
Omelette					Cordon bleu				
Epinards à la crème					Galettes de légumes				
Fromage					Fromage				
Fruit de saison					Fruit de saison				

La Gestionnaire  
Sylvie CHLUKA KHAMPHAN

Le Principal  
Frédéric BOULLERE

La Cheffe de cuisine  
Cindy TOUSTOU

Les menus ont été validés par les membres de la Commission des menus du 30/03/2026 et approuvés par Mme FERNANDEZ Diététicienne.