



**CUISINE CENTRALE DU COLLEGE ALAIN
SEMAINE DU 25 Mai au 29 Mai 2026**

**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
COLLEGE ALAIN
BOITE POSTALE 1068
11870 CARCASSONNE CEDEX 9
Tél. 04.68.25.30.31
gest.0110037f@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 25 mai

FÉRIÉ

Menu
Végétarien



Mardi 26 mai



Salade verte, croûtons

Tarte au fromage

Ratatouille

Fromage

Fruit de saison



Salade piémontaise

Poulet tex-mex

Coquillettes

Fromage

Fruit de saison



Jeudi 28 mai



Salade verte, poivrons

Echine de porc

Fondue de poireaux à la crème

Fromage

Fruit de saison



Avocat

Filet de colin façon fish and chips

Dahl de lentilles et pois chiche

Fromage

Fruit de saison



Vendredi 29 mai

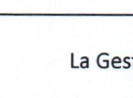
Carottes râpées

Encornets persillés

Haricots beurre

Laitage

Fruit de saison



Salade de lentilles corail

Parmentier de bœuf

Purée de pomme de terre

Laitage

Fruit de saison



La Gestionnaire



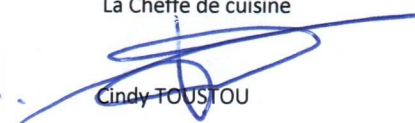
Sylvie CHLUDA KHAMPHAN

Le Principal



Frédéric BOUILLERE

La Cheffe de cuisine



Cindy TOUSTOU

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