



CUISINE CENTRALE DU COLLEGE ALAIN  
SEMAINE DU 01 juin au 05 juin 2026

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
COLLEGE ALAIN  
BOITE POSTALE 1069  
11970 CARCASSONNE CEDEX 9  
TEL. 04.68.25.30.31  
gest.01100371@ac-montpellier.fr

Agriculture Biologique



Label IGP



Label AOP



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Française

	Crudités/fruits	LEGUME CUIT	FECULENT	PRODUIT LAITIER	PROTEINE	<p>Les fruits et légumes du mois de Juin!</p>	Crudités/fruits	LEGUME CUIT	FECULENT	PRODUIT LAITIER	PROTEINE	

Lundi 01 Juin

Salade verte, croûtons, fromage						Taboulé					
Haut de cuisse de poulet façon Thaï						Rôti de porc					
Haricots verts						Patates douce rôties					
Fromage						Fromage					
Fruit de saison						Fruit de saison					

Menu Végétarien



Mardi 02 Juin

Tomates cerise, cébette						Œuf dur mayonnaise					
Sauce napolitaine et légumineuses						Sauce bolognaise					
Carottes vapeur						Spaghetti					
Fromage						Fromage					
Glace						Fruit de saison					

Jeudi 04 Juin

Carottes râpées						Salade verte, poivrons					
Chipolatas						Pavé de hoki sauce beurre blanc					
Tomates provençale						Lentilles					
Fromage						Fromage					
Brownie						Fruit de saison					

Vendredi 05 juin

Radis croque-sel et beurre						Betterave					
Cari de colin						Goulash de bœuf					
Gratin de courgettes						Riz					
Laitage						Laitage					
Fruit de saison						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 11/05/2026 et approuvés par Mme FERNANDEZ Diététicienne.