



COLLEGE RIVESALTES

Menus du Lundi 18 Mai 2026
au Vendredi 22 Mai 2026



Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.
Pour tout renseignement concernant les origines et provenances ainsi que les allergènes éventuels, contactez directement le collège.

Informations établissement :

Subventionné par FranceAgriMer

Signatures : PRINCIPAL(E) :

GESTIONNAIRE :

CHEF CUISINIER(E) :

INFIRMIER(E) :

Lundi 18 Mai

Mardi 19 Mai

Jeudi 21 Mai

Vendredi 22 Mai

Entrées

Allergènes

Salade de betterave rouge

Sardine 2|4

Entrées

Allergènes

Salade tomate mozzarella

Surimi 2|3|4|6

Entrées

Allergènes

Friand au fromage 1|3|7|8

Salade verte

Entrées

Allergènes

Celerie remoulade 9

Salade composée

Plat principal

Cordon bleu de dinde 1|3|7|8

Viande origine FR

Alternative végétale

Plat principal

Boulette de boeuf (bio) 1|3|6|8|9|10

Viande origine FR

Alternative végétale

Plat principal

Filet de poisson beurre blanc 1|3|4|8

Poisson MSC

Plat principal

Saucisse catalane

Viande origine FR (locale)

Alternative végétale

Garnitures

Pommes de terre persillées

Garnitures

Mélange quinoa et boulgour 1|7

Garnitures

Poêlée ratatouille bio 9

Riz

Garnitures

Purée de pomme de terre 7

Desserts

Yaourt mixé aux fruits 7

Fruits

Desserts

Camembert bio 7

Fruits

Desserts

Crème dessert vanille/nougat 7

Fruits

Desserts

Tomme catalane 7

Fruits

Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) N°2 : CRUSTACÉS N°3 : OEUF N°4 : POISSONS N°5 : ARACHIDES N°6 : SOJA N°7 : PRODUITS LAITIERS N°8 : FRUITS À COQUE N°9 : CÉLERI N°10 : MOUTARDE N°11 : GRAINES DE SÉSAME N°12 : ANHYDRIDE SULFUREUX