



COLLEGE RIVESALTES

Menus du Lundi 25 Mai 2026
au Vendredi 29 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 25 Mai

Mardi 26 Mai

Jeudi 28 Mai

Vendredi 29 Mai

Entrées Allergènes

Entrées Allergènes

Entrées Allergènes

Entrées Allergènes

Salade de concombre
Oeuf mayonnaise **3**

Celeri : remoulade **3**
Pâté de campagne local **3|10**

Salade verte dés de roquefort **7**
Pamplemousse

Plat principal

Plat principal

Plat principal

Plat principal

Sauté de porc a la moutarde **9|10**
Viande origine FR (locale)
Alternative végétale

Pané fromager **1|7**

Filet de colin pané **1|2|4**
Poisson MSC

Garnitures

Garnitures

Garnitures

Garnitures

Penne bio **1|7**

Poêlée meridionale **9**

Pomme frites

Desserts

Desserts

Desserts

Desserts

Yaourt vanille bio **7**
Fruits

Grillé au pomme **1|3**
Fruits

Liégeois chocolat **7**
Fruits

Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) **N°2** : CRUSTACÉS **N°3** : OEUFs **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