



# COLLEGE RIVESALTES

Menus du Lundi 01 Juin 2026  
au Vendredi 05 Juin 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 01 Juin

## Mardi 02 Juin

## Jeudi 04 Juin

## Vendredi 05 Juin

Entrées	Allergènes
Charcuterie	1 3 10
Surimi	2 3 4 6 7 9

Entrées	Allergènes
Salade bar	

Entrées	Allergènes
Salade de tomate	
Salade de concombre	

Entrées	Allergènes
Friand au fromage	1 3 7 8
Salade composée	1 2 4 7 8 9

Plat principal	Allergènes
Wings de poulet barbecue	1 8
Viande origine UE	
Alternative végétale	

Plat principal	Allergènes
Merguez	
Viande origine FR (locale)	
Alternative végétale	1

Plat principal	Allergènes
Chili con carné	1 8 9
Viande origine FR	
Chili sin carné	1 6 8 9

Plat principal	Allergènes
Tortellini fromage	1 3 7 8

Garnitures	Allergènes
Poêlée légumes et mini penne	1 3 7 8 9

Garnitures	Allergènes
Semoule bio	1 7
Légumes couscous	9

Garnitures	Allergènes
Riz	

Garnitures	Allergènes

Desserts	Allergènes
Yaourt fraise ou citron	7
Fruits	

Desserts	Allergènes
Camembert bio	7
Fruits	

Desserts	Allergènes
Crème dessert chocolat bio	7
Fruits	

Desserts	Allergènes
Yaourt mixé aux fruits	7
Fruits	

### Légende des produits allergènes

N°1 : CÉRÉALES (GLUTEN) N°2 : CRUSTACÉS N°3 : OEUF S 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