Revel - Ecole
Le 09/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Gratin de potiron	Fromage, Sel fin, Farine de blé, Huile, Courge potiron, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Paupiette de dinde	Paupiette à la dinde	
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Revel - Ecole
Le 10/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon	Crème dessert	Lait
Curry doux de carottes et pois chiche	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

Revel - Ecole
Le 12/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Dos de colin d'Alaska MSC au four	Tomate, Herbes de provence, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Colin	Poissons
Pâté de campagne CE2	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Terrine de légumes	Terrine aux légumes	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt aromatisé	Lait
Éclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

Revel - Ecole
Le 13/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Coquillettes Bio	Sel fin, Huile, Coquillettes	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites