



ONDRES

MENUS DU 02 AU 10 SEPTEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 30 août au 03 septembre 2021				REPAS 100% BIO	
	salade de riz poisson frais pêche locale au citron haricots verts bio persillés fromage fruit bio	pastèque bio confit de porc petits pois bio à l'ancienne fromage blanc bio biscuit	concombres bio locaux vinaigrette sauté de dinde BBC écrasé de pommes de terre bio emmental bio crème artisanale locale caramel Bastidarra HVE	melon bio penne bio locales semi-complètes Euskal Pastak à la bolognaise bio yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées fruit bio	tomates bio et locales mozzarella nuggets de blé gratin de courgettes bio et locales au fromage babybel bio compote bio et locale pomme pêche
		REPAS 100% BIO			
semaine du 06 au 10 septembre 2021	taboulé bio aux crudités fraîches bio et locales aiguillettes de colin MSC panées au fromage poêlée de haricots beurre HVE petit suisse bio fruit bio	carottes râpées bio et locales poulet rôti bio et local au jus riz bio piperade bio carré frais bio pomme cuite bio en cubes	betteraves bio vinaigrette saucisse de porc bio et locale (ferme D'Arracq) macaronis bio au beurre bio yaourt bio fruit bio	melon jaune sauté de veau bio et local Biozkaria provençal carottes vichy bio et locales riz au lait de brebis bio et local bergerie Ondars	salade de blé bio et crudités omelette bio gratin épinards bio et pommes de terre leerdammer banane issue du commerce équitable
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique	MSC : poisson issu de la pêche durable
IGP : Indication Géographique Protégée	BBC : Bleu Blanc Cœur
AOP : Appellation d'Origine Protégée	HVE : Haute Valeur Environnementale
PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes	: fait maison



ONDRES

MENUS DU 13 AU 24 SEPTEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 13 au 17 septembre 2021	salade de pommes de terre rôti de porc IGP Sud Ouest poêlée de courgettes bio et locales persil crème artisanale locale Bastidarra chocolat HVE nectarine	salade de perles et crudités filet de truite locale de Baigorri aux piments doux du Seignanx gratin de potimarron bio et local gouda bio fraises (selon approvisionnement ou compote)	taboulé bio à la menthe cuisse de poulet BBC chou fleur bio béchamel fromage blanc bio fruit bio	melon bio daube de bœuf bio à la provençale riz bio yaourt bio et local Baskalia prune bio	tomates bio et locales basilic vinaigrette parmentier de lentilles maison salade verte bio fol épi glace
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 20 au 24 septembre 2021	carottes râpées bio et locales au citron plein filet de colin MSC meunière blé bio à la tomate emmental bio compote bio et locale à la pomme	concombres bio à la crème bio boulettes de lentilles bio haricots verts bio persillés fromage blanc bio local Péchalou dés de poire cuite bio	betteraves bio vinaigrette saucisse de volaille bio haricots blancs bio à la tomate vache qui rit bio fruit bio	melon jaune veau marengo bio local Biozkaria carottes bio locales et pommes de terre riz au lait maison	salade de tomates bio locales lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte BIO fromage de brebis local AOP Ossau Iraty banane bio
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

- | | |
|--|--|
| BIO : aliment issu de l'agriculture biologique | MSC : poisson issu de la pêche durable |
| IGP : Indication Géographique Protégée | BBC : Bleu Blanc Cœur |
| AOP : Appellation d'Origine Protégée | HVE : Haute Valeur Environnementale |
| PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes | : fait maison |



ONDRES

MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 08 OCTOBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021	<p>jambon de Bayonne bio local</p> <p>poulet rôti bio local Aldabia</p> <p>ratatouille bio et locale</p> <p>edam bio</p> <p>pomme bio</p>	<p>coleslaw (carottes bio et chou blanc bio)</p> <p>penne bio locales Euskal Pastak sauce pois façon basquaise + fromage râpé</p> <p>-</p> <p>petit suisse bio</p> <p>dés d'ananas au naturel</p>	<p>salade de riz de Camargue</p> <p>rôti de porc IGP Sud Ouest</p> <p>gratin de brocolis bio</p> <p>yaourt aromatisé bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>tomates bio basilic vinaigrette bio</p> <p>sauté de boeuf bio façon asiatique</p> <p>pommes de terre vapeur</p> <p>babybel bio</p> <p>compote artisanale et locale des Hautes Pyrénées</p>	<p>salade de perles et crudités</p> <p>poisson frais pêche locale sauce safranée</p> <p>haricots beurre HVE</p> <p>fondant au chocolat bio local Saint Martin de Hinx</p> <p>prune</p>
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 04 au 08 octobre 2021	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>confit de porc</p> <p>petits pois bio à l'ancienne</p> <p>fromage blanc local Ximun et Xabi HVE</p> <p>poire</p>	<p>concombres au yaourt</p> <p>parmentier de poisson à la purée de butternut bio</p> <p>salade verte bio</p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>glace</p>	<p>salade de pâtes bio</p> <p>steak haché grillé pur bœuf VBF</p> <p>poêlée de courgettes bio persillées</p> <p>crème artisanale locale Bastidarra HVE</p> <p>fruit bio</p>	<p>melon bio</p> <p>blanquette de dinde BBC</p> <p>poêlée de haricots verts bio et pommes de terre</p> <p>semoule au lait maison</p>	<p>salade de tomates bio</p> <p>boulettes de pois chiches bio</p> <p>riz bio aux petits légumes bio</p> <p>fromage des Aldudes local au lait de vache bio</p> <p>compote bio et locale pomme fraise</p>
<p>Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.</p>					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

- produits laitiers
- légumes/fruits
- féculents
- viande/poisson/œufs
- produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison



ONDRES

MENUS DU 11 AU 22 OCTOBRE 2021

SEMAINE du GOUT : Les céréales et légumineuses					
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 11 au 15 octobre 2021	carottes râpées bio et locales aux agrumes saucisse de porc bio et locale ferme Darracq purée de pois cassés bio Saint Nectaire AOP compote artisanale locale pomme vanille	salade de haricots verts bio et maïs bio fusili bio et locales aux lentilles corail et lentilles jaunes courgettes bio sautées au basilic yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées prune bio	salade de tomates bio et mozzarella boulettes pur bœuf bio façon mexicaine mélange de sarrasin grillé, orge concassé et millet babybel bio flan nappé caramel bio	pastèque bio et locale des Landes sauté de poulet bio au curry carottes bio locales et pois chiches bio au cumin fromage de brebis local AOP Ossau Iraty gâteau basque bio local Saint Martin de hinx	Jambon de Bayonne IGP filet de merlu aux piments doux du Seignanx riz de Camargue IGP cantal AOP crème végétale bio et locale caramel et petit épeautre
				REPAS 100% BIO	
semaine du 18 au 22 octobre 2021	coleslaw bio mayonnaise bio spaghettis bio et sauce au pois basquaise + fromage râpé bio - carré frais bio banane issue du commerce équitable	betteraves bio vinaigrette rôti de porc petits pois bio à l'ancienne fromage blanc bio local Pèchalou dés d'ananas à la vanille	chou blanc bio local râpé vinaigrette sauté de dinde BBC sauce aux champignons blé bio yaourt velouté bio local des Pyrénées biscuit bio	concombres bio vinaigrette sauté de veau bio local Biozkarria provençal purée de patates douces bio locales des Landes fromage de chèvre bio pomme bio	salade de pâtes bio locales Euskal Pastak et crudités truite locale de Baigorri aux herbes fraîches gratin de potimarron bio et local leerdammer compote bio et locale à la poire
Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron. Les plats sont assaisonnés avec du sel de Salies de Béarn.					

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculents

viande/poisson/œufs

produit sucré

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE :

BIO : aliment issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

PRODUITS LOCAUX : région Aquitaine et départements limitrophes

MSC : poisson issu de la pêche durable

BBC : Bleu Blanc Cœur

HVE : Haute Valeur Environnementale

: fait maison