



ONDRES

VACANCES DE TOUSSAINT DU 25 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
SEMAINE DU 25 AU 29 OCTOBRE		<b>REPAS 100% BIO</b>			<b>REPAS ORANGE</b>
	betteraves bio à l'échalote hachis parmentier pur bœuf VBF bio salade verte bio fromage blanc local Ximun et Xabi HVE fruit bio	taboulé bio saucisse de porc bio locale ferme d'Arracq petits pois bio babybel bio fruit bio	chou blanc râpé bio et local poulet basquaise riz bio leerdammer compote bio et locale pomme kiwi	macédoine bio mayonnaise bio omelette bio au fromage haricots verts bio persillés fol épi semoule au lait maison	carottes râpées bio locales à l'orange plein filet de colin meunière gratin de butternut p de terre bio local oreillon de pêche au coulis de fruits rouges madeleine
SEMAINE DU 1ER AU 5 NOVEMBRE 2021		coleslaw bio local mayonnaise bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio fromage local des Aldudes au lait de vache bio compote	salade de haricots verts bio rôti de porc lentilles bio yaourt bio local Baskalia fruit	salade de riz bio filet de lieu frais MSC purée de carottes bio et locales carré frais bio tarte aux pommes bio	betteraves bio aiguillettes blé carottes gratin de brocolis bio fromage blanc bio local Péchalou fruit
<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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio du Gers. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.</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 08 AU 19 NOVEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 8 au 12 novembre 2021		REPAS 100% BIO			
	carottes râpées bio et locale au citron parmentier de poisson à la purée de pommes de terre bio et locales salade verte bio yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local fruit bio	taboulé bio steak haché bio pur bœuf VBF et jus aux herbes de Provence gratin de butternut bio et local emmental bio banane bio issue du commerce équitable	chou blanc râpé bio et local rôti de porc lentilles bio et locales laitage bio aromatisé galette bretonne bio	FERIE	
					REPAS 100% BIO et LOCAL
semaine du 15 au 19 novembre 2021	salade de pommes de terre crudités et cornichons confit de porc brocolis bio au gratin yaourt pomme potiron Baskalia bio et local fruit bio	betteraves bio à l'échalote merlu pêche locale à l'espagnole riz bio fromage blanc sucré Péchalou bio et local fruit bio	céleri bio rémoulade rôti de dinde gratin de pommes de terre petit suisse bio aromatisé compote	velouté de potiron bio et local nuggets de blé haricots beurre persillés babybel bio laitage aromatisé	coleslaw bio local poulet rôti bio local Aldabia au jus purée de patates douces bio locales fondant au chocolat bio local St Martin de Hinx kiwi bio des Landes
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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio du Gers. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.					

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 22 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 22 au 26 novembre 2021	haricots verts bio en salade penne bio locales semi complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise et fromage râpé bio crème artisanale locale au chocolat Bastidarra HVE fruit bio	velouté de carottes bio et locales au kiri bio saucisse grillée IGP Sud Ouest petits pois bio à l'ancienne fol épi compote	salade de riz blanc de volaille sauce au curry gratin de chou fleur bio flan nappé caramel bio fruit	chou blanc bio local râpé vinaigre sauté de boeuf bio à la tomate purée de pommes de terre locales bio fromage local des Aldudes au lait de vache bio compote bio et locale à la pomme	salade de perles et crudités aiguillettes de colin MSC panées au fromage gratin d'épinards bio fromage blanc local HVE Ximun&Xabi fruit bio
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021	céleri bio local râpé à la mayonnaise bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte bio gouda bio à la coupe compote artisanale locale Cazaubon à la vanille	velouté de légumes bio gnocchis bio à la crème haricots verts bio persillés vache qui rit bio yaourt bio	radis beurre saucisse de volaille bio lentilles bio tartare à l'ail et fines herbes crème dessert vanille	taboulé bio blanquette de veau bio et local Biozkaria carottes bio locales persillées au beurre bio riz au lait maison	betteraves bio vinaigrette filet de truite de Baigorri purée de butternut bio et local fromage de brebis AOP Ossau Iraty fruit 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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio du Gers. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.

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 06 au 17 DECEMBRE 2021

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 6 au 10 décembre 2021	salade de haricots verts bio gratin de pommes de terre montagnard au reblochon salade verte bio petit suisse sucré compote bio et locale pomme poire	bouillon de légumes vermicelle plein filet de colin meunière MSC gratin de brocolis bio chanteneige bio banane bio issue du commerce équitable	betteraves bio boulettes de bœuf sauce pizzaïola riz bio emmental bio fruit	chou blanc bio local râpé vinaigre sauté de poulet bio au curry coquillettes bio locales semi complètes Euskal Pastak yaourt bio et local Baskalia fruit bio	carottes râpées bio locales vinaigrette confit de porc petits pois bio leerdammer dés de pomme cuite bio au miel
				REPAS DE NOEL	
semaine du 13 au 17 décembre 2021	betteraves bio vinaigrette filet de lieu frais MSC crème et ciboulette riz bio babybel bio yaourt velouté bio local des Hautes Pyrénées	velouté de potiron bio et vache qui rit omelette bio au fromage gratin épinards bio pommes de terre petit suisse bio aromatisé fruit bio	taboulé bio sauté de porc aux oignons carottes bio locales croc lait bio fruit		coleslow bio local blanc de volaille à la crème purée de patate douce bio local saint paulin bio compote artisanale locale des Hautes Pyrénées
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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio du Gers. La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.					

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                          |