



ONDRES

MENUS DU 03 AU 14 JANVIER 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 3 au 7 janvier 2022	carottes râpées bio et locales vinaigrette	taboulé bio	céleri bio local rémoulade	FETE DES ROIS	REPAS 100% BIO
	lasagnes bolognaise pur bœuf VBF	aiguillettes de colin MSC panées au fromage	saucisse IGP Sud Ouest	chou blanc bio et local râpé vinaigrette	potage de légumes bio
	-	gratin d'épinards bio	lentilles bio et locales	sauté de bœuf bio à la tomate	omelette bio au fromage
	yaourt velouté bio et local des Hautes Pyrénées	babybel bio	fromage bio	purée de patate douce bio des Landes	riz bio à la crème et aux champignons bio
	fruit bio	dés d'ananas à la vanille	crème dessert bio	kiri bio	fromage des Aldudes au lait de vache bio et local
				gâteau des rois (St Martin de Hinx)	compote bio et locale pomme poire
				REPAS 100% BIO	
semaine du 10 au 14 janvier 2022	betteraves bio vinaigrette	velouté de courges bio et locales	chou pointu bio local râpé vinaigrette	coleslow bio à la mayonnaise bio	salade de riz IGP Camargue
	rôti de porc	nuggets de blé	sauté de dinde BBC au curry	spaghettis bio à la bolognaise bio	filet de truite de Baigorri au beurre blanc
	petits pois bio	gratin de chou fleur bio	purée de pommes de terre bio	-	haricots verts bio persillés
	crème artisanale au chocolat Bastidarra HVE locale	edam bio	petit suisse bio	vache qui rit bio	semoule au lait maison
	fruit	compote	fruit bio	yaourt velouté bio local Baskalia	

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



ONDRES

MENUS DU 17 AU 28 JANVIER 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 17 au 21 janvier 2022	salade de blé bio plein filet de colin meunière MSC brocolis bio à l'emmental bio râpé yaourt bio local des Hautes Pyrénées fruit bio	velouté de légumes bio poulet rôti bio local Aldabia pommes de terre campagnardes fol épi compote	macédoine bio mayonnaise confit de porc macaronis bio petit suisse fruit bio	salade de haricots verts bio vinaigrette sauté de veau bio local Biozkaria provençal ragoût de carottes navets bio local riz au lait de brebis bio local bergerie Ondars	carottes râpées bio locales parmentier de lentilles bio à la purée de pommes de terre bio - fromage blanc bio local Péchalou banane bio commerce équitable
	REPAS 100% BIO				
semaine du 24 au 28 janvier 2022	velouté de courge bio locale saucisse de porc bio locale ferme d'Arracq poêlée de haricots verts bio flan nappé caramel bio clémentine bio	betteraves bio vinaigrette merlu pêche locale à l'espagnole penne bio Euskal Pastak au beurre bio petit suisse bio dés d'ananas à la vanille	salade de blé bio poulet rôti gratin de potiron edam bio compote bio	carottes râpées bio locales sauté de bœuf bio à l'asiatique riz bio au beurre bio gouda bio à la coupe crème artisanale locale chocolat Bastidarra HVE	chou pointu bio râpé gratin de pommes de terre montagnard au Reblochon salade verte bio yaourt bio local Baskalia kiwi 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
- 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 31 JANVIER AU 11 FEVRIER 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO			CHANDELEUR	
semaine du 31 janvier au 4 février 2022	<p>taboulé bio</p> <p>omelette bio au fromage </p> <p>gratin de brocolis bio </p> <p>yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</p> <p>fruit bio</p>	<p>potage de légumes bio </p> <p>rôti de porc</p> <p>haricots blancs bio à la tomate </p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>crème dessert</p>	<p>coleslow bio mayonnaise </p> <p>saucisse de volaille bio</p> <p>gratin chou fleur bio pommes de terre </p> <p>vache qui rit bio</p> <p>laitage bio aromatisé</p>	<p>salade de haricots verts bio </p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF </p> <p>salade verte bio</p> <p>babybel bio</p> <p>crêpe au chocolat</p>	<p>salade de perles </p> <p>filet de truite de Baigorri </p> <p>purée de courges bio locales </p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p>fruit bio</p>
		REPAS BASQUE		REPAS 100% BIO	
semaine du 7 au 11 février 2022	<p>velouté de carottes bio au kiri bio </p> <p>pâtes bio locales semi complètes Euskal Pastak </p> <p>sauce pois basquaise</p> <p>carré frais bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>jambon de Bayonne bio</p> <p>chiquito de bœuf Massonde au jus</p> <p>pommes de terre rissolées bio</p> <p>fromage de brebis AOP Ossau Iraty</p> <p>gâteau basque bio</p>	<p>radis beurre</p> <p>lomo grillé </p> <p>petits pois bio </p> <p>edam bio</p> <p>crème dessert au chocolat</p>	<p>salade de blé bio </p> <p>blanquette de veau bio local Biozkaria </p> <p>carottes bio persillées </p> <p>gouda bio à la coupe</p> <p>compote bio locale pomme poire</p>	<p>betteraves bio vinaigrette </p> <p>poisson frais pêche locale crème et curry doux </p> <p>riz bio créole </p> <p>yaourt bio local Baskalia</p> <p>fruit bio</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 DES VACANCES D'HIVER DU 14 AU 25 FEVRIER 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO				
semaine du 14 au 18 février 2022	<p>coleslow bio mayonnaise bio </p> <p>spaghettis bio à la bolognaise bio </p> <p>salade verte bio</p> <p>petit suisse bio</p> <p>pomme bio</p>	<p>saucisson cornichon</p> <p>filet de truite de Baigorri au citron </p> <p>haricots verts bio persillés </p> <p>babybel bio</p> <p>compote bio et locale pomme</p>	<p>chou blanc bio local vinaigrette </p> <p>nuggets de blé</p> <p>purée pommes de terre potiron bio </p> <p>chanteneige bio</p> <p>crème artisanale Bastidarra HVE chocolat</p>	<p>salade de perles crudités dés de fromage </p> <p>saucisse bio ferme d'Arracq </p> <p>gratin de chou fleur bio </p> <p>dés d'ananas à la vanille</p> <p>galette Saint Michel bio</p>	<p>betteraves bio vinaigrette </p> <p>sauté de bœuf Herriko </p> <p>riz bio </p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p>fruit bio</p>
				REPAS 100% BIO	
semaine du 21 au 25 février 2022	<p>salade de haricots verts bio </p> <p>rôti de porc</p> <p>lentilles bio locales </p> <p>yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de riz IGP Camargue </p> <p>aiguillettes de colin panées MSC</p> <p>brocolis bio au fromage bio </p> <p>fromage des Aldudes au lait de vache bio</p> <p>compote artisanale des Hautes Pyrénées</p>	<p>radis émincés au beurre</p> <p>steak haché pur bœuf bio au jus de viande</p> <p>gratin dauphinois </p> <p>carré frais bio</p> <p>flan nappé de caramel bio</p>	<p>taboulé bio</p> <p>veau marengo bio Biozkaria </p> <p>carottes bio persillées </p> <p>fromage blanc bio Péchalou</p> <p>fruit bio</p>	<p>carottes bio locales râpées au citron </p> <p>chili sin carne </p> <p>(riz haricots rouges sauce pois basquaise)</p> <p>kiri bio</p> <p>fondant au chocolat</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. 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	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