



ONDRES

MENUS DU 2 AU 13 MAI 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			
semaine du 2 au 6 mai 2022	betteraves bio coquillettes bio semi complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise et fromage râpé vache qui rit bio fruit bio	céleri bio rémoulade poulet rôti bio local Aldabia petits pois bio petit suisse bio dés de pomme cuite bio au miel	tomates en salade sauté de porc riz bio edam bio flan nappé de caramel bio	carottes râpées locales vinaigrette à l'orange couscous aux boulettes d'agneau bio (semoule bio / légumes couscous bio) fromage de brebis Agour compote artisanale vanille de Hautes Pyrénées	concombres bio locaux à la crème bio poisson frais pêche locale, oignons et poivrons pommes de terre boulangères fromage blanc local Ximun et Xabi HVE fraises du Lot et Garonne
semaine du 9 au 13 mai 2022	jambon de Bayonne IGP saucisse de porc Sud Ouest lentilles bio du Sud Ouest babybel bio compote bio locale pomme fraises	salade de perles et crudités galette de seitan haricots beurre persillés riz au lait de brebis bio Bergerie Ondars	salade de riz blanc de poulet aux champignons gratin de courgettes samos fruit	melon steak haché pur bœuf bio purée de pomme de terre bio chanteneige brownie	salade de haricots verts filet de truite de Baïgorri sauce tomate balsamique fusili bio locales semi-complètes Euskal Pastak yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées 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.					

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 16 AU 27 MAI 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS TERROIR			REPAS 100% BIO
semaine du 16 au 20 mai 2022	betteraves bio tomate farcie végétarienne semoule bio yaourt aromatisé bio local Baskalia fruit bio	carottes râpées des Landes parmentier de canard confit - tomme des Pyrénées pastis landais	melon confit de porc petits pois bio à l'ancienne glace	salade de coquillettes bio Euskal Pastak plein filet de colin meunière poêlée de haricots verts bio persil petit suisse nature sucré fraises du Lot et Garonne	salade de tomates bio au basilic omelette bio pommes de terre rissolées bio gouda bio à la coupe compote bio locale pomme poire
semaine du 23 au 27 mai 2022	concombres bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF - carré frais bio flan nappé caramel bio	taboulé bio poisson pêche locale au beurre blanc citronné gratin de courgettes bio au kiri bio petit suisse bio banane bio	salade de perles et crudités chipolata grillée haricots plats à la tomate camembert bio compote 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