



ONDRES

Menus du 1er au 9 septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 1er au 2 septembre 2022				melon bio coquillettes bio locales semi-complètes Euskal Pastak à la bolognaise bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE fraises (selon approvisionnement) ou fruit	tomates bio et locales au basilic nuggets de blé gratin de potimarron bio local babybel bio compote bio et locale pomme pêche
semaine du 5 au 9 septembre 2022	taboulé bio aiguillettes de colin MSC panées au fromage poêlée de courgettes bio locales petit suisse bio fruit bio	carottes râpées bio et locales poulet rôti Aldabia local au jus pommes de terre rissolées bio carré frais bio pomme cuite bio en cubes	betteraves bio vinaigrette saucisse de porc du Sud Ouest macaronis bio au beurre bio fromage crème à la vanille	pastèque bio des Landes sauté de veau bio et local Biozkaria provençal carottes vichy bio et locales glace	concombres bio à la crème tomate farcie végétarienne semoule bio leerdammer banane issue du commerce équitable
<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



Menus du 12 au 23 septembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 12 au 16 septembre 2022	<p>jambon de Bayonne IGP</p> <p>rôti de porc du Sud Ouest</p> <p>poêlée de haricots verts bio persillés </p> <p>crème artisanale locale Bastidarra chocolat HVE</p> <p>fruit</p>	<p>salade de pommes de terre </p> <p>filet de truite aux piments doux du Seignanx </p> <p>gratin de potimarron bio et local </p> <p>gouda bio</p> <p>fraises (selon approvisionnement ou compote)</p>	<p>salade de pépinettes </p> <p>cuisse de poulet BBC </p> <p>chou fleur bio béchamel </p> <p>flan nappé caramel bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>pizza artisanale bio</p> <p>salade de riz IGP </p> <p>thon maïs crudités </p> <p>yaourt bio et local Baskalia</p> <p>nergi bio</p>	<p>tomates bio et locales basilic vinaigrette </p> <p>parmentier de lentilles maison </p> <p>salade verte bio</p> <p>fol épi</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p>
		REPAS VEGETARIEN 100% BIO			
semaine du 19 au 23 septembre 2022	<p>taboulé bio</p> <p>plein filet de colin MSC meunière</p> <p>haricots beurre persillés </p> <p>emmental bio</p> <p>pomme bio</p>	<p>concombres bio à la crème bio </p> <p>galette de seitan bio</p> <p>gratin de courgettes bio locales </p> <p>vache qui rit bio</p> <p>dés de poire cuite bio</p>	<p>betteraves bio vinaigrette </p> <p>escalope de dinde grillée</p> <p>petits pois bio </p> <p>fromage de chèvre</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de tomates bio locales </p> <p>veau marengo bio local Biozkaria </p> <p>carottes bio locales et pommes de terre </p> <p>semoule au lait maison </p>	<p>carottes râpées bio locales au citron </p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>-</p> <p>fromage de brebis fromagerie Agour</p> <p>compote bio 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



Menus du 26 septembre au 7 octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 26 au 30 septembre 2022	<p>coleslow bio (carottes bio et chou blanc bio) </p> <p>poulet rôti local Aldabia </p> <p>riz bio et ratatouille bio locale </p> <p>edam bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de haricots verts bio </p> <p>fusili bio locales semi-complètes Euskal Pastak sauce pois basquaise + fromage râpé</p> <p>salade verte bio</p> <p>yaourt velouté bio local des Pyrénées</p> <p>nergi bio</p>	<p>salade de riz de Camargue </p> <p>rôti de porc du Sud Ouest</p> <p>gratin de brocolis bio </p> <p>yaourt aromatisé bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>pastèque bio des Landes</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>gratin de courgettes bio locales </p> <p>fondant au chocolat bio local Saint Martin de Hinx</p>
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 03 au 07 octobre 2022	<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>fruit</p>	<p>concombres au yaourt </p> <p>parmentier de poisson à la purée de butternut bio </p> <p>—</p> <p>fromage de brebis fromagerie Agour</p> <p>flan nappé caramel bio</p>	<p>salade de pâtes bio </p> <p>steak haché grillé pur bœuf VBF</p> <p>poêlée de courgettes bio persillées </p> <p>petit suisse bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de tomates bio</p> <p>blanquette de dinde BBC </p> <p>carottes bio locales </p> <p>tarte aux pommes bio</p>	<p>taboulé bio</p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>gratin d'épinards bio béchamel </p> <p>chanteneige 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



Menus du 10 au 21 octobre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	SEMAINE DU GOUT : "LES EPICES, saveurs d'ici et d'ailleurs"				
semaine du 10 au 14 octobre 2022	carottes râpées bio et locales filet de merlu sauce à la vanille coquillettes bio Euskal Pastak rondelé au poivre noir compote artisanale Hautes Pyrénées pomme vanille	salade de tomates vinaigrette au piment d'Espelette chiquito de bœuf pommes de terre campagnardes au paprika crème artisanale au chocolat Bastidarra nergi bio	melon couscous aux épices ras el-hanout semoule bio et légumes couscous glace	salade de perles et crudités sauté de poulet bio tandoori courgettes sautées fromage blanc Ximun et Xabi biscuits sablé à la cannelle	chou blanc râpé vinaigrette Dhal de courge bio et lentilles bio au curry riz bio fromage de chèvre bio pâtisserie
				REPAS 100% BIO	
semaine du 17 au 21 octobre 2022	salade de haricots verts bio spaghettis bio et sauce au pois basquaise + fromage râpé bio salade verte babybel bio compote bio locale pomme poire	betteraves bio vinaigrette rôti de porc petits pois bio à l'ancienne fromage blanc bio local Péchalou prune	coleslow mayonnaise bio 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 Biozkaria provençal purée de patates douces bio locales des Landes carré frais bio pomme bio	taboulé bio filet de truite au citron gratin de potimarron bio et local 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

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