



ONDRES

MENUS DU 20 FEVRIER AU 02 MARS 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO	MARDI GRAS		REPAS 100% BIO	
semaine du 20 au 24 février 2023	<p>taboulé bio</p> <p>poulet rôti bio Aldabia</p> <p>haricots verts bio persillés</p> <p>babybel bio</p> <p>compote bio</p>	<p>chou blanc bio local râpé</p> <p>lasagnes bolognaise pur bœuf VBF</p> <p>—</p> <p>petit suisse sucré</p> <p>beignet</p>	<p>coleslow bio mayonnaise bio</p> <p>sauté de porc</p> <p>petits pois bio</p> <p>fromage bio</p> <p>crème dessert bio</p>	<p>velouté de potiron bio</p> <p>émincés de pois bio façon couscous</p> <p>semoule bio</p> <p>yaourt bio Baskalia au citron</p> <p>fruit bio</p>	<p>salade de riz IGP Camargue</p> <p>poisson pané MSC plein filet</p> <p>gratin brocolis bio béchamel</p> <p>crème artisanale Bastidarra chocolat HVE</p> <p>fruit bio</p>
		REPAS 100% BIO		REPAS 100% BIO	
semaine du 27 février au 02 mars 2023	<p>carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>tartiflette aux lardons et reblochon</p> <p>salade verte bio</p> <p>—</p> <p>compote artisanale des Hautes Pyrénées à la vanille</p>	<p>velouté de légumes bio</p> <p>coquillettes bio Euskal Pastak</p> <p>sauce pois bio provençale</p> <p>yaourt bio Baskalia au citron</p> <p>fruit bio</p>	<p>chou pointu bio local râpé vinaigrette</p> <p>rôti de porc</p> <p>lentilles bio</p> <p>fromage bio</p> <p>flan nappé de caramel bio</p>	<p>macédoine bio mayonnaise bio</p> <p>blanquette de veau bio local Biozkaria</p> <p>carottes bio et navets bio</p> <p>riz au lait de brebis bio local de la bergerie Ondars</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>poisson frais pêche locale au curry</p> <p>riz bio créole</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</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	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 06 AU 17 MARS 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO		REPAS ASIATIQUE	
semaine du 06 au 10 mars 2023	taboulé bio nuggets de blé gratin de chou fleur bio béchamel petit suisse bio fruit bio	carottes râpées bio steak haché bio pommes de terre rissolées bio carré frais bio dés de pomme cuite bio au miel	céleri bio rémoulade sauté de dinde BBC au curry penne bio locales Euskal Pastak fromage blanc fruit bio	chou chinois porc au caramel riz bio gâteau à l'ananas	bouillon de légumes vermicelle filet de truite à la crème de piquillos haricots verts bio persillés yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées fruit bio
semaine du 13 au 17 mars 2023	salade de perles omelette bio au fromage épinards bio béchamel petit suisse bio fruit bio	coleslow bio mayonnaise bio lasagnes bolognaise VBF babybel bio compote bio	salade de riz de Camargue IGP blanc de poulet à la crème duo brocolis bio chou fleur bio vache qui rit bio laitage bio aromatisé	velouté de légumes bio confit de porc petits pois bio emmental bio fruit bio	salade de pommes de terre crudités aiguillettes de colin panées MSC haricots beurre persillés riz au lait de brebis bio local de la bergerie Ondars
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 20 AU 31 MARS 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	SEMAINE POUR LES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES				
semaine du 20 au 24 mars 2023	<p>taboulé bio</p> <p>poulet rôti bio Aldabia</p> <p>gratin de brocolis bio</p> <p>fromage blanc bio local Péchalou</p> <p>fruit bio</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>parmentier de lentilles bio à la purée de pommes de terre bio</p> <p>salade verte bio</p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>dés de poire cuite bio au naturel</p>	<p>salade blé bio et crudités</p> <p>saucisse de porc bio locale</p> <p>carottes bio persillées</p> <p>petit suisse bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>velouté de légumes bio</p> <p>merlu frais pêche locale à l'espagne</p> <p>riz bio au beurre bio</p> <p>gouda bio à la coupe</p> <p>compote bio locale pomme kiwi</p>	<p>carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>fusili bio semi complètes Euskal Pastak à la bolognaise bio</p> <p>-</p> <p>yaourt bio local Baskalia</p> <p>sablé basque local</p>
		REPAS BASQUE			
semaine du 27 au 31 mars 2023	<p>salade pommes de terre haricots verts et thon</p> <p>pizza bio 3 fromages artisanale</p> <p>salade verte bio</p> <p>yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées</p> <p>fruit bio</p>	<p>velouté de légumes bio</p> <p>axoa de bœuf</p> <p>riz bio au piment d'Espelette</p> <p>fromage de brebis fromagerie Agour</p> <p>gâteau basque</p>	<p>radis beurre</p> <p>lomo grillé</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>edam bio</p> <p>fromage blanc</p>	<p>salade de pâtes bio</p> <p>boulettes lentilles sarrasin</p> <p>carottes bio persillées</p> <p>babybel bio</p> <p>compote bio locale pomme poire</p>	<p>coleslow bio mayonnaise bio</p> <p>poisson frais pêche locale</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi HVE</p> <p>banane bio commerce équitable</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 03 AU 07 AVRIL 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 03 au 07 avril 2023	macédoine bio mayonnaise bio	velouté de légumes bio à la vache qui rit bio	betteraves bio vinaigrette	REPAS CHEF ETOILE CHOKO ONA à Espelette	carottes râpées bio vinaigrette
	tortilla pommes de terre	poisson pêche locale crème de piquillos	steak haché pur bœuf bio et jus aux herbes de Provence		blanc de poulet à la crème
	épinards bio à la crème	coquillettes bio Euskal Pastak	purée pomme de terre carottes		gratin chou fleur bio pommes de terre
	yaourt bio Baskalia	fromage de chèvre bio	fol épi		carré frais bio
	fruit bio	dés de pomme cuite bio à la vanille	laitage bio aromatisé		compote bio locale pomme

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 DES VACANCES DE PRINTEMPS DU 11 AU 21 AVRIL 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 11 au 14 avril 2023	FERIE	salade de perles crudités dés de fromage rôti de porc haricots verts bio samos compote artisanale des Hautes Pyrénées	chou blanc bio local vinaigrette poulet rôti petits pois bio chanteneige bio crème artisanale Bastidarra HVE chocolat	saucisson cornichon poisson frais pêche locale riz bio yaourt bio Baskalia fruit bio	betteraves bio vinaigrette fusili bio Euskal Pastak sauce pois bio à la tomate fromage blanc Ximun et Xabi HVE fruit bio
				REPAS 100% BIO	REPAS 100% BIO
semaine du 17 au 21 avril 2023	carottes râpées bio vinaigrette boulettes de bœuf VBF façon couscous semoule bio yaourt bio des Hautes Pyrénées sablé bio	salade de riz IGP Camargue aiguillettes de colin panées MSC brocolis bio au fromage bio edam bio banane bio commerce équitable	salade de haricots verts bio lomo rôti lentilles bio carré frais bio flan nappé de caramel bio	taboulé bio veau marengo bio Biozkaria carottes bio persillées petit suisse bio fruit bio	macédoine bio mayonnaise bio omelette bio au fromage pommes de terre bio rissolées kiri bio compote bio locale pomme fraise
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