



# ONDRES

# MENUS DU 24 AVRIL AU 5 MAI 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<b>REPAS 100% BIO</b>				
semaine du 24 au 28 avril	betteraves bio coquillettes bio semi complètes Euskal Pastak sauce pois bio provençale et fromage râpé bio vache qui rit bio fruit bio	céleri bio rémoulade confit de porc petits pois bio glace	tomates en salade nuggets de blé haricots beurre edam bio flan nappé de caramel bio	carottes râpées locales vinaigrette à l'orange couscous poulet merguez (semoule bio / légumes couscous bio) babybel bio compote artisanale vanille des Hautes Pyrénées	concombres bio locaux à la crème bio poisson frais pêche locale, oignons et poivrons purée de pommes de terre fromage blanc local Ximun et Xabi HVE fraises du Lot et Garonne
semaine du 1er au 5 mai		salade perles et crudités omelette bio haricots verts bio carré frais bio compote bio	taboulé bio blanc de poulet aux champignons gratin de courgettes samos fruit	salade de tomates bio steak haché pur bœuf bio sauce échalotes pommes de terre rissolées bio yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées fruit bio	melon poisson frais beurre blanc citronné riz bio chanteneige crème artisanale Bastidarra chocolat HVE
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 8 AU 19 MAI 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					REPAS 100% BIO
semaine du 8 au 12 mai 2023		carottes râpées bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF - tomme compote bio	pastèque lomo rôti purée glace	salade de pommes de terre plein filet de colin meunière haricots beurre yaourt bio Baskalia fruit bio	salade de coquillettes bio Euskal Pastak galette de seitan bio gratin de courgettes bio riz au lait de brebis bio Ondars
	REPAS 100% BIO				
semaine du 15 au 19 mai 2023	taboulé bio sauté de volaille bio haricots verts bio carré frais bio flan nappé caramel bio	concombres bio au fromage blanc aiguillettes de poisson MSC panées gratin brocolis bio pommes de terre glace	salade de tomates chipolata grillée petits pois bio fromage de chèvre 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





ONDRES

MENUS DU 22 MAI AU 2 JUIN 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 22 au 26 mai 2023	salade de pommes de terre rôti de dinde au curry doux carottes bio persillées yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées fruit	céleri bio rémoulade parmentier de lentilles bio à la purée de pomme de terre bio - fol épi compote bio locale pomme pêche	betteraves bio rôti de porc rosties glace	concombres bio locaux sauté de veau bio local Biozkaria à la basquaise fusili bio semi complètes Euskal Pastak tarte aux pommes bio	carottes râpées bio vinaigrette poisson frais pêche locale sauce balsamique riz bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE fraises du Lot et Garonne
		REPAS TERROIR		REPAS 100% BIO	
semaine du 29 mai au 2 juin 2023		salade de tomates bio locales axoa de bœuf pommes de terre rissolées bio fromage de chèvre bio crème artisanale Bastidarra chocolat HVE	salade de pâtes tricolores nuggets de poulet plein filet haricots verts bio persillés emmental bio fruit	coleslow bio émincés de pois bio à l'asiatique riz bio yaourt bio Baskalia dés de poire cuite bio	taboulé bio poisson frais pêche locale aux pimentos gratin de courgettes pommes de terre samos 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

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 5 AU 16 JUIN 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 5 au 9 juin 2023	concombres bio au fromage blanc poulet rôti bio petits pois bio chanteneige bio compote bio locale pomme fraise	salade de riz IGP Camargue filet de lieu frais ratatouille bio locale aux herbes de Provence fondant au chocolat	tomates bio mozzarella lomo grillé pommes de terre campagnardes vache qui rit bio crème dessert à la vanille	melon bio sauté de bœuf bio à la tomate spaghettis bio camembert bio banane bio	salade de pommes de terre omelette bio au fromage haricots verts bio riz au lait de brebis bio bergerie Ondars
	REPAS 100% BIO				
semaine du 12 au 16 juin 2023	betteraves bio saucisse bio locale lentilles bio carré frais bio yaourt bio et local Baskalia	concombres bio vinaigrette nuggets de blé gratin de courgettes bio glace	saucisson steak haché pur bœuf VBF haricots beurre babybel bio fruit	pastèque parmentier de poisson MSC salade verte semoule au lait maison	salade de tomates locales au basilic blanquette de dinde BBC riz bio fol épi compote artisanale 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.					

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 19 AU 23 JUIN 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS ESTIVAL		REPAS 100% BIO	
semaine du 19 au 23 juin 2023	concombres bio crème ciboulette rôti de porc purée yaourt bio Baskalia fruit	salade de tomates pizza artisanale bio au fromage salade verte fromage blanc Ximun et Xabi HVE sablé basque local	salade de pépinettes poulet rôti ratatouille bio mousse au chocolat fruit	taboulé bio sauté de veau bio Biozkaria à la provençale carottes bio des Landes kiri bio fruit bio	melon poisson frais au curry doux coquillettes bio semi-complètes Euskal Pastak fromage de brebis fromagerie Agour compote bio locale pomme pêche
		REPAS 100% BIO			
semaine du 26 au 30 juin 2023	carottes râpées bio lasagnes bolognaise pur bœuf VBF salade verte petit suisse bio aromatisé compote bio	salade de tomates bio galette de seitan bio courgettes bio gratinées yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées fruit bio	pastèque chipolata grillée petits pois bio fromage glace	saucisson sauté de porc à l'asiatique riz bio babybel bio fraises	salade de pommes de terre aiguillettes de colin panées MSC haricots verts bio crème chocolat au lait de brebis bio 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 3 AU 7 JUILLET 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			REPAS FROID
semaine du 3 au 7 juillet 2023	<p>taboulé bio aux crudités de saison </p> <p>omelette bio au fromage </p> <p>gratin épinards bio pommes de terre </p> <p>glace</p>	<p>concombres bio au fromage blanc </p> <p>steak haché pur bœuf bio VBF sauce pizzaïola</p> <p>spaghettis bio </p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>compote bio locale pomme fraise</p>	<p>betteraves bio </p> <p>croque monsieur de dinde</p> <p>salade verte</p> <p>liégeois vanille</p>	<p>salade de tomates bio </p> <p>poisson frais pêche locale salsa verte </p> <p>purée pommes de terre bio </p> <p>gâteau basque bio à la fraise</p>	<p>chips locales tchanqué</p> <p>salade complète de riz IGP Camargue </p> <p>thon et crudités</p> <p>babybel bio</p> <p>compote à boire + briquette de jus de fruits</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.

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

