



# ONDRES

## Menus du 4 au 8 septembre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 4 au 8 septembre 2023	carottes râpées bio et locales	tomates bio et locales au basilic	concombres bio à la crème	melon	taboulé bio
	sauté de poulet à la provençale	nuggets de blé	saucisse de porc du Sud Ouest	coquillettes bio locales semi-complètes Euskal Pastak	aiguillettes de colin MSC panées au fromage
	gratin de pomme de terre	haricots verts bio	lentilles bio	à la bolognaise bio	gratin de courgettes bio locales
	babybel bio	fromage blanc Ximun et Xabi HVE	glace	carré frais bio	petit suisse bio
	compote bio locale pomme pêche	fruit bio		compote artisanale des Hautes Pyrénées	fruit bio
<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 11 au 22 septembre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 11 au 15 septembre 2023	concombres bio au fromage blanc ciboulette	tomates bio et locales basilic vinaigrette	salade de pépinettes	salade de pomme de terre	pastèque
	rôti de porc du Sud Ouest	pizza artisanale aux fromages	poulet rôti	merlu pêche locale aux piments doux c Seignanx	steak haché pur bœuf bio VBF
semaine du 18 au 22 septembre 2023	petits pois bio	salade verte	chou fleur bio béchamel	gratin de potimarron bio et local	purée de pomme de terre
	crème artisanale locale Bastidarra chocolat HVE	gouda bio	flan nappé de caramel bio	yaourt bio et local Baskalia	fromage blanc Ximun et Xabi HVE
	fruit	glace	fruit bio	nergi bio	sablé basque
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
	taboulé bio	carottes râpées bio locales au citron	betteraves bio vinaigrette	salade de tomates bio locales	concombres bio à la crème bio
	plein filet de colin MSC meunière	lasagnes bolognaise pur bœuf VBF	escalope de dinde au curry	veau marengo bio local Biozkaria	galette de seitan bio
	haricots verts bio persillés		riz bio	carottes bio locales et pommes de terre	gratin de courgettes bio locales
	emmental bio	fromage de bebis Agour	fromage de chèvre	glace	vache qui rit bio
	pomme bio	compote bio et locale pomme fraise	fruit bio		dés de poire cuite bio
<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 25 septembre au 6 octobre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 25 au 29 septembre 2023	coleslow bio (carottes bio et chou blanc bio) poulet rôti local Aldabia gratin de pommes de terre edam bio fruit bio	salade de haricots verts bio sauce au pois basquaise fusili bio locales semi-complètes Euskal Pastak et fromage râpé yaourt velouté bio local des Pyrénées nergi bio	salade de pommes de terre rôti de porc haricots beurre persillés fromage blanc bio fruit bio	melon sauté de boeuf bio façon asiatique riz bio babybel bio compote artisanale et locale des Hautes Pyrénées	salade de perles et crudités poisson frais pêche locale sauce safranée aux petits légumes gratin de courgettes bio locales tarte aux pommes bio
					REPAS VEGETARIEN 100% BIO
semaine du 02 au 06 octobre 2023	betteraves bio vinaigrette confit de porc lentilles bio du Gers fromage blanc local Ximun et Xabi HVE fruit	concombres au yaourt parmentier de poisson à la purée de butternut bio - fromage de brebis fromagerie Agour flan nappé caramel bio	salade de riz IGP Camargue steak haché bio pur bœuf VBF gratin de brocolis bio petit suisse bio fruit bio	salade de conchiglie bio locales Euskal Pastak blanquette de dinde BBC carottes bio locales au cumin glace	salade de tomates bio omelette bio au fromage riz bio ratatouille bio chanteneige bio compote bio et 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

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 9 au 20 octobre 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 09 au 13 octobre 2023				REPAS 100% BIO	
	carottes râpées bio vinaigrette égréné de pois bio à la tomate et balsamique purée de pomme de terre babybel bio compote bio locale pomme poire	salade de pomme de terre et crudités saucisse de porc confite IGP Sud Ouest haricots verts bio persillés fromage blanc bio local Péchalou prune	pâté de campagne poulet rôti gratin de courgettes bio yaourt bio local des Hautes Pyrénées fruit bio	concombres bio vinaigrette sauté de veau bio local Biozkaria provençal fusili bio semi-complètes Euskal Pastak carré frais bio pomme bio	salade de tomates poisson frais pêche locale beurre citronné riz bio leerdammer banane issue du commerce équitable

SEMAINE DU GOUT : "LE TOUR DU MONDE DES SAVEURS"

	USA	Mexique	Italie	Inde	Maroc
semaine du 16 au 20 octobre 2023	coleslaw bio mayonnaise bio nuggets de colin plein filet potatoes fromage blanc pancake	salade de blé bio mexicaine fajitas au poulet salade verte cœur coulant au chocolat	tomates bio mozzarella boulettes de bœuf sauce pizzaiola spaghettis bio glace	bâtonnets de carottes et sauce fromage blanc curry de légumes riz bio fromage de chèvre bio compote à boire "Samourai" saveur fruit du dragon	taboulé bio à la marocaine keftas de volaille purée de potimarron bio local flan maison vanille fleur d'oranger sablé à l'amande ou palmier

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