



ONDRES

MENUS DU 04 AU 15 MARS

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			
semaine du 04 au 08 mars	<p>chou blanc bio et local râpé et maïs bio </p> <p>lasagne bolognaise pur bœuf VBF </p> <p>-</p> <p>édam bio</p> <p>compote bio</p>	<p>coleslaw bio mayonnaise bio </p> <p>poulet rôti bio </p> <p>pomme de terre rissolées bio</p> <p>fruit bio</p> <p>babybel bio</p>	<p>salade de riz IGP Camargue </p> <p>sauté de porc aux oignons </p> <p>haricots verts bio </p> <p>fromage bio</p> <p>crème dessert bio</p>	<p>betterave bio vinaigrette </p> <p>curry de pois chiche bio au lait de coco aux épices bio et équitables </p> <p>semoule bio </p> <p>fruit bio</p> <p>yaourt bio et local Ibaski</p>	<p>soupe de potiron bio </p> <p>filet de lieu frais MSC à la crème citronnée </p> <p>purée de pomme de terre </p> <p>fruit bio</p> <p>crème artisanale HVE Bastidarra au chocolat</p>
semaine du 11 au 15 mars	<p>salade de carottes, haricots rouges et maïs </p> <p>saucisse IGP Sud Ouest </p> <p>coquillettes bio Euskal Pastak </p> <p>petit suisse bio aromatisé</p> <p>compote artisanale des hautes Pyrénées à la vanille</p>	<p>betteraves bio et pomme cuites vinaigrette </p> <p>gratin de pomme de terre et fromage </p> <p>salade verte bio</p> <p>fruit bio</p> <p>yaourts aromatisés de la ferme Larrea BBC</p>	<p>chou pointu bio local râpé vinaigrette </p> <p>boulettes d'agneau sauce tomate et basilic </p> <p>boullghour </p> <p>fromage bio</p> <p>flan nappé au caramel bio</p>	<p>velouté de légumes bio </p> <p>blanquette de veau bio et local Biozkarria </p> <p>riz bio </p> <p>fruit bio</p> <p>fromage blanc Ximun et Xabi</p>	<p>salade composée aux lentilles </p> <p>poisson frais pêche locale sauce curry aux fruits de mer </p> <p>carottes sautées </p> <p>-</p> <p>riz au lait de brebis bio et local de la bergerie Ondars</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>					
<p><u>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes</u> (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive) En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.</p>					

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 18 AU 29 MARS

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100% BIO			C'EST LE PRINTEMPS !	
semaine du 18 au 22 mars	<p>chou blanc bio râpé </p> <p>steak haché pur bœuf VBF bio sauce pizzaïola </p> <p>pennes bio, locales semi-complètes Euskal Pastak </p> <p>fruit bio</p> <p>yaourt vanille velouté bio des Hautes Pyrénées</p>	<p>carottes râpées bio et maïs bio </p> <p>nuggets de blé</p> <p>printanière de légumes bio: petit pois bio, carottes, pdterre et oignons </p> <p>carré frais bio</p> <p>dès de pomme cuite bio au miel</p>	<p>salade verte au dès de fromage </p> <p>lomo rôti </p> <p>pomme de terre rissolées bio</p> <p>compote bio et locale pomme</p> <p>babybel bio</p>	<p>concombre au fromage blanc et ciboulette </p> <p>sauté de dinde BBC au curry </p> <p>blé bio </p> <p>fol épi</p> <p>pâtisserie artisanale</p>	<p>velouté de carottes et lentilles corail </p> <p>filet de lieu frais MSC à la crème de piquillos </p> <p>gratin de chou-fleur </p> <p>fruit bio</p> <p>yaourt bio nature sucré</p>
SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES: des repas 100% bio (sauf le poisson frais issu de la pêche locale)					
semaine du 25 au 29 mars	<p>taboulé bio aux pois chiches bio </p> <p>poulet rôti bio Aldabia </p> <p>gratin de brocolis bio </p> <p>gouda bio</p> <p>yaourt bio des Hautes Pyrénées aromatisé framboise</p>	<p>betterave bio vinaigrette </p> <p>saucisse de porc bio et locale d'Arracq </p> <p>lentilles bio du Gers </p> <p>-</p> <p>riz au lait de brebis bio et local de bergerie Ondars</p>	<p>salade de blé bio et crudités bio </p> <p>omelette bio nature</p> <p>carottes bio </p> <p>petit suisse bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>velouté légumes bio </p> <p>émincés de pois bio et légumes bio et épices bio et équitable </p> <p>riz bio au beurre bio </p> <p>fromage de chèvre bio</p> <p>compote bio et locale pomme fraise</p>	<p>carottes rapées bio vinaigrette </p> <p>merlu frais pêche locale à l'espagnol </p> <p>fusilli bio semi complète Euskal Pastak </p> <p>-</p> <p>yaourt bio et local Baskalia + sablé basque bio et local</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>					
<p>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive) En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.</p>					

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 01 AU 12 AVRIL

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				PÂQUES	
semaine du 01 au 05 avril		salade composée au quinoa carré de seitan bio mousseline carottes et pois chiche vache qui rit bio pomme bio	macédoine bio mayonnaise bio blanc de poulet aux champignons duo de brocolis bio et chou fleur bio laitage aromatisé fruit bio	betteraves bio mimosa sauté d'agneau sucré salé aux fruits secs semoule bio - chocolat Antton et fondant au chocolat	salade de perles poisson frais pêche locale haricots beurre gouda bio compote bio et locale pomme kiwi
	MENU BASQUE			REPAS 100% BIO	
semaine du 08 au 12 avril	rillettes de poulet Aldabia (sans porc) axoa de bœuf pomme vapeur persillées fromage de brebis Agour gâteau basque	salade de pâtes bio aiguillettes de colin panées au fromage MSC épinards bio à crème fromage blanc Ximun et Xabi banane bio	salade piémontaise steak haché pur bœuf VBF au jus haricots plats edam bio fruit	carottes rapées bio vinaigrette sauté de veau bio et local Biozkaria sauce tomate céréales gourmandes bio petit suisse bio compote bio	chou blanc dès de mimolette cari de carottes aux lentilles et aux épices bio et équitables riz bio et équitable babybel bio 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, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques - liste non exhaustive) En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.					

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