



ONDRES

MENUS DU 10 AU 21 MARS 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 10 au 14 mars 2025	taboulé bio aux pois chiches bio nuggets de blé duo de brocolis bio et chou fleur bio à la béchamel yaourt bio Ibaski à la vanille fruit bio	carottes râpées bio et locale vinaigrette filet de lieu frais MSC aux piquillos pomme de terre rissolées bio carré frais bio yaourt bio au sucre de canne	betterave bio vinaigrette rôti de dinde au jus blé bio au beurre bio fromage fruit bio	velouté de légumes de saison bio sauté de porc bio sauce tomate bio riz bio et équitable babybel bio compote bio et locale pomme - poire	chou chinois bio et local vinaigrette sauté de poulet à la crème de champignons mélange de céréales gourmandes bio fruit bio yaourt BBC au citron - Ferme Larréa -
				PRINTEMPS	
semaine du 17 au 21 mars 2025	salade de perles aux crudités de saison steak haché pur bœuf VBF bio butternut à l'emmental fruit bio fromage blanc Ximun et Xabi HVE	velouté dubarry confit de porc purée mixte pd terre et carotte bio et locale petit suisse aromatisé fruit bio	radis beurre paupiette de veau haricot blancs à la tomate edam bio compote bio	salade verte au dès de fromage et maïs chili de haricots rouges bio d'Occitanie et légumes de saisons et épices bio et équitables mélange de céréales méditerranéennes compote bio et locale pomme-kiwi fromage de brebis Agour	chou blanc et dès de mimolette merlu frais pêche à la crème citronnée blé au beurre petit suisse 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, 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



ONDRES

MENUS DU 24 MARS AU 04 AVRIL 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES				
semaine du 24 au 28 mars 2025	betterave bio vinaigrette égréné de pois bio Hari&Co façon tikka masala, aux épices bio semoule bio babybel bio fruit bio	céleri bio à la mayonnaise bio saucisse d porc bio ferme d'Arracq lentilles bio d'Occitanie au coulis de tomate bio compote bio et locale pomme poire yaourt bio au sucre de canne	jambon de Bayonne IGP et cornichon hachis parmentier de bœuf pur VBF bio salade verte bio fromage bio compote bio	velouté de potiron bio sauté de veau bio et local Biozkaria façon marengo coquillettes bio et locale Euskal Pastak gouda bio banane bio	coleslaw bio aiguillette de colin MSC pannée au fromage brocolis bio persillé fruit bio riz au lait de brebis bio Bergerie Ondars
				REPAS 100% BIO	
semaine du 31 mars au 04 avril 2025	salade de maïs, carotte et céleri nuggets de poulet plein filet haricots blancs samos clémentine	velouté de légumes bio de saisons merlu frais pêche locale au citron riz bio et équitable fromage de chèvre bio crème artisanale HVE au chocolat Bastidarra	taboulé bio rôti de dinde à la crème moutardée chou fleur gratiné compote bio laitage aromatisé	salade de pois chiches bio à l'échalotte pizza bio et artisanale aux 3 fromages salade verte bio kiri bio compote bio et locale pomme-pruneaux	salade de blé aux crudités de saison rôti de porc mousseline de carotte et lentilles corail vache qui rit bio fruit

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	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 07 AU 18 AVRIL 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 07 au 11 avril 2025	salade bio aux haricots rouges d'Occitanie, maïs et carottes pépites de poisson panées plein filet haricots verts gouda bio yaourt BBC à la fraise -Ferme Larréa-	salade de perles aux crudités de saison omelette bio épinard bio haché et pd terre à la crème kiri bio fruit bio	carottes râpées bio à la vinaigrette confit de porc pomme de terre rissolées bio fromage compote bio	salade de riz IGP Camargue sauté de veau bio et local Biozkaria à la provençale duo de navets et carottes fruit bio fromage blanc Ximun et Xabi	bouillon de légumes vermicelle lasagnes pur bœuf VBF salade verte emmental bio yaourt bio et local des Hautes Pyrénées
semaine du 14 au 18 avril 2025	betterave bio vinaigrette sauce aux pois basquaise penne bio et locale Euskal Pastak petit chèvre bio crème artisanale caramel Bastidarra HVE	coleslaw bio à la mayonnaise bio poisson frais pêche locale au curry bio et équitable riz bio carré frais bio compote des hautes Pyrénées à la cannelle	salade de blé aux crudités de saison carré de seitan bio poêlée de légumes méridionale compote bio crème dessert à la vanille	MENU DE Pâques	
				REPAS 100% BIO	
		chou blanc bio vinaigrette saucisse de porc bio Ferme d'Arracq petits pois bio babybel bio 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, 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	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