



ONDRES

MENUS DU 01 AU 12 SEPTEMBRE 2025

menus validés le 17/06/25

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 01 au 05 septembre 2025	chou blanc bio et local vinaigrette carré de seitan bio haricot vert bio vache qui rit bio yaourt bio lbaski à la vanille	salade de haricot rouge bio d'Occitanie et maïs bio steak haché pur bœuf VBF bio ratatouille bio et locales fruit bio yaourt bio au lait de brebis au citron Bergerie Ondars	taboulé bio nuggets de poulet plein filet haricot beurre laitage fruit	salade de tomate bio et locale tartelette bio et locale ferme D'arracq purée de pois cassé bio emmental bio compote bio et locale pomme - fraise ou fraise selon arrivage	concombre bio et local vinaigrette merlu pêche locale sauce tomate balsamique riz bio et équitable babybel bio glace
semaine du 08 au 12 septembre 2025	betterave bio vinaigrette curry de pois chiche bio d'Occitanie aux épices bio et équitable semoule bio fruit bio crème dessert au chocolat au lait de brebis bio Bergerie Ondars	salade de pépinette et crudités plein filet de poisson pané courgette bio et locale au boursin samos glace	concombre bio et local sauce au yaourt boulette de bœuf VBF au coulis de tomate bio coquillettes bio kiri bio fruit bio	jambon de Bayonne IGP et cornichon bœuf Herriko façon bourguignon duo de pomme de terre et carotte edam bio fruit bio	salade de riz IGP Camargue roti de porc brocolis bio à la mozzarella compote bio fromage blanc Ximun et Xabi 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, 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 15 AU 26 SEPTEMBRE 2025

menus validés le 17/06/25

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 15 au 19 septembre 2025	salade de tomate bio et locale et mozzarella merlu frais pêche locale à l'espagnole semoule bio emmental bio compote bio et locale pomme	salade de lentille, échalote et vinaigre de framboise omelette bio au fromage piperade bio et locale yaourt aromatisé ferme Larréa sablé basque - Bidart-	rosette et cornichon escalope de volaille plein filet viennoise chou fleur gratiné samos pomme	salade iceberg au dès de fromage blanquette de veau bio et local Biozkaria coquille bio et locale Euskal Pastak vache qui rit bio compote bio	carotte râpée bio et locale vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest petits pois bio carré frais bio yaourt au lait de chèvre Pot'Ya
semaine du 22 au 26 septembre 2025	coleslaw bio mayonnaise bio bolognaise de lentilles spaghettis bio petit suisse sucré fruit bio	salade mexicaine (blé-haricot rouge bio d'Occitanie-maïs) filet de poisson plein filet meunière gratin de courgette bio et locale kiri bio compote des Hautes Pyrénées à la vanille	salade de perle lomo rôti au piquillos haricot vert fromage glace	concombre bio et local crème ciboulette poulet rôti bio Aldabia purée de pomme de terre compote bio yaourt bio des Hautes Pyrénées	salade de blé bio confit de porc mousseline de pois chiche bio d'Occitanie et carotte bio et locales prune fromage blanc bio Péalou

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 29 SEPEMBRE AU 10 OCTOBRE 2025

menus validés le 17/06/25

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025	chou blanc bio et local vianigrette emincés de pois bio façon tikka massala mélange de céréales gourmandes bio edam bio yaourt bio Baskalia à la vanille	salade de pomme de terre steak haché pur bœuf VBF bio à l'échalote carotte bio et locale vichy babybel bio fruit bio	salade de riz bio blanc de volaille au curry doux duo de brocolis et chou fleur fromage fruit bio	betterave bio vinaigrette sauté de porc bio aux 2 moutardes riz bio et équitable crémeux aux champignons fruit bio petit suisse aromatisé	salade de haricot vert bio à l'échalote poisson frais pêche locale au piment doux du Seignanx pomme de terre rissolées bio fromage blanc sucré fruit bio
semaine du 06 au 10 octobre 2025	salade de pois chiche bio d'Occitanie saucisse de porc bio et locale ferme d'Arracq gratin de brocolis bio et pomme de terre petit suisse aromatisé fruit bio	salade de perle nuggets de blé bio duo de haricot vert bio et champignons fruit bio yaourt au lait de chèvre Pot'Ya	tte râpée bio et locale vinaigrette kefta de volaille au jus semoule bio compote bio fromage blanc sucré	salade de concombre bio et local et maïs bio daube de bœuf bio penne bio et locales Euskal Pastak carré frais bio compote bio et locale pomme - poire	rilette de sardine aux fines herbes parmentier de poisson à la purée de butternut bio et locale salade verte yaourt bio au sucre de canne 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



ONDRES

MENUS DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

menus validés le 17/06/25

C'est la semaine du goût : voyage en Amérique du Sud !

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	GUYANE	CARAÏBES	JAMAÏQUE	ARGENTINE	MEXIQUE
semaine du 13 au 17 octobre 2025	salade de quinoa aux crudités et fromage	ceviché de légumes (concombre - tomate - oignon rouge - ciboulette)	salade de maïs bio et haricot rouge bio	coleslaw bio à la mayonnaise bio	guacamole et chips mexicaine
	galette de haricot rouge, poivron et piment doux	colombo de poisson	accras de morue	poulet rôti bio Aldabia sauce chimichurri	burritos de bœuf VBF bio au fromage râpé
	rondelles de carotte bio et locale et oignons	riz bio et équitable	gratin de courge	pomme de terre frite au paprika	-
	petit suisse	yaourt bio au citron	fromage bio	-	fruit bio
	banane	biscuit à la noix de coco	cube d'ananas	fromage blanc Ximun et Xabi HVE au coulis de fruit de la passion	crème artisanale Bastidarra HVE au chocolat

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