



























ONDRES

MENUS DU 03 AU 14 NOVEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 03 au 07 novembre	<div> betterave bio à la vinaigrette</div> <div>nuggets de blé</div> <div> riz bio cantonnais</div> <div>fruit bio</div> <div>yaourt bio et local Bastidarra</div>	<div>bouillon de légumes et vermicelle</div> <div> saucisse bio et locale ferme d'Arracq</div> <div> petits pois bio à l'ancienne</div> <div>fruit bio</div> <div>fromage de brebis Agour</div>	<div> salade de chou blanc et mimolette</div> <div>rôti de dinde</div> <div>potatoes</div> <div>fruit</div> <div>fromage blanc sucré</div>	<div>taboulé bio au pois chiches bio d'Occitanie</div> <div>  pot au feu bœuf bio VBF</div> <div> pomme vapeur</div> <div>fruit bio</div> <div>petit suisse bio aromatisé</div>	<div> salade hivernale au blé bio</div> <div>aiguillette de colin MSC pannées au fromage</div> <div> écrasé de potimarron bio et local</div> <div>rondelé bio</div> <div>compote bio et locale pomme poire Local'Pot</div>
	REPAS 100% BIO				
semaine du 10 au 14 novembre	<div> carottes râpées bio et locale vinaigrette</div> <div> bolognaise de lentilles bio du Gers</div> <div> spaghettis bio</div> <div>fromage de chèvre bio</div> <div>compote bio</div>	<div></div> <div>FERIE</div>	<div> salade de pomme de terre</div> <div> lomo au piquillos</div> <div> haricot beurre</div> <div>petit suisse sucré</div> <div>fruit</div>	<div>velouté de légumes bio et lentilles corail bio</div> <div>  sauté de veau bio et local Biozkaria à la crème et curry doux bio et équitable</div> <div> riz bio et équitable</div> <div>fruit bio</div> <div>yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local</div>	<div> rillettes de sardine au fromage frais</div> <div> omelette bio au fromage</div> <div>gratin d'épinard bio à la béchamel</div> <div>emmental bio</div> <div>dès de  pomme cuite HVE à la vanille</div>
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 17 AU 28 NOVEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 17 au 21 novembre	<div><div></div> betterave bio vinaigrette</div> <div><div></div> de haricot rouge bio d'Occitanie</div> <div>céréales gourmandes bio</div> <div>saint paulin bio</div> <div>crème dessert artisanale HVE au caramel Bastidarra</div>	<div><div></div> salade de riz IGP Camargue</div> <div><div></div> parmentier de poisson MSC</div> <div><div></div> haricot vert bio en persillade</div> <div>fruit bio</div> <div>yaourt aromatisé BBC ferme Larréa</div>	<div>friand au fromage</div> <div>nuggets de blé</div> <div><div></div> purée de potiron</div> <div>kiri bio</div> <div>fruit</div>	<div><div></div> potage crécy</div> <div><div></div> bœuf Herriko façon bourguignon</div> <div><div></div> penne bio et locale Euskal Pasrak</div> <div>croc lait bio</div> <div><div></div> lès de poire cuite HVE au miel</div>	<div><div></div> salade de perle</div> <div>confit de porc</div> <div>gratin de chou fleur bio et brocolis bio</div> <div><div></div> chanteneige bio</div> <div>banane bio</div>
semaine du 24 au 28 novembre	<div>salade de pois chiche bio dà l'échalotte</div> <div><div></div> steak haché pur bœuf VBF bio sauce bordelaise</div> <div><div></div> duo de butternut bio et locale et potimarron bio et local à la crème</div> <div>fruit bio</div> <div>yaourt aromatisé au lait de chèvre ferme Pot'ya</div>	<div><div></div> velouté de légumes bio et locaux</div> <div><div></div> haricot blanc à la basquaise</div> <div>galette de maïs</div> <div>babybel bio</div> <div>fruit bio</div>	<div>rosette et cornichon</div> <div>kefta de volaille</div> <div><div></div> poêlée méridionale</div> <div>fromage</div> <div>compote bio</div>	<div><div></div> chou chinois et huile de sésame</div> <div><div></div> poulet rôti bio Aldabia</div> <div><div></div> purée de patate douce bio et locale</div> <div>cantal bio</div> <div><div></div> semoule au lait maison</div>	<div>carottes râpées bio et locales à la viniagrette à l'orange</div> <div><div></div> merlu crème de curcuma et citron</div> <div><div></div> riz bio</div> <div>cammenbert bio</div> <div>compote artisanale et locale des Hautes Pyrénées pomme - vanille</div>
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.					
<div>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes</div> <div>(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)</div> <div>En cas d'allergies alimentaires, nous réalisons des repas adaptés sur présentation d'un certificat médical et dans le cadre d'un PAI.</div>					

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 DECEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			
semaine du 01 au 05 décembre	<div><div></div><div>salade de blé bio</div></div> <div><div></div><div>poisson meunière plein filet</div></div> <div><div></div><div>duo de haricot vert et champignons</div></div> <div><div></div><div>fruit bio</div></div> <div><div></div><div>laitage bastidarra bio</div></div>	<div><div></div><div>betterave bio à la vinaigrette</div></div> <div><div></div><div>dahl de lentille verte bio du Gers et lentille corail bio</div></div> <div><div></div><div>semoule bio</div></div> <div><div></div><div>compote bio</div></div> <div><div></div><div>yaourt bio Baksalia</div></div>	<div><div></div><div>radis beurre</div></div> <div><div></div><div>confit de porc</div></div> <div><div></div><div>rosties de pomme de terre</div></div> <div><div></div><div>fruit</div></div> <div><div></div><div>yaourt bio au sucre de canne</div></div>	<div><div></div><div>velouté de brocolis bio au fromage</div></div> <div><div></div><div>sauté de veau bio et local Biozkararia aux carottes bio</div></div> <div><div></div><div>riz bio et équitable au beurre bio</div></div> <div><div></div><div>—</div></div> <div><div></div><div>cocktail de fruit du verger et sablé Basque</div></div>	<div><div></div><div>coleslaw bio à la mayonnaise bio</div></div> <div><div></div><div>saucisse bio et locale ferme d'Arracq</div></div> <div><div></div><div>purée de pois cassé bio</div></div> <div><div></div><div>compote bio et locale pomme pruneaux Local'Pot</div></div> <div><div></div><div>tomme de vache Agour</div></div>
semaine du 08 au 12 décembre	<div><div></div><div>duo de chou blanc et rouge bio et locaux à la vinaigrette</div></div> <div><div></div><div>blanquette de poisson MSC</div></div> <div><div></div><div>pomme de terre vapeur</div></div> <div><div></div><div>saint paulin bio</div></div> <div><div></div><div>fromage blanc sucré HVE Ximun et Xabi</div></div>	<div><div></div><div>salade de maïs bio et carottes bio à la vinaigrette</div></div> <div><div></div><div>émincé de pois Hari&Co façon tikka masala</div></div> <div><div></div><div>duo de boulgour et lentilles</div></div> <div><div></div><div>compote bio</div></div> <div><div></div><div>yaourt aromatisé BBC ferme Larréa</div></div>	<div><div></div><div>salade de quinoa</div></div> <div><div></div><div>blanc de volaille aux champignons</div></div> <div><div></div><div>duo de haricot beurre et vert</div></div> <div><div></div><div>fruit</div></div> <div><div></div><div>yaourt ferme Ezpondza</div></div>	<div><div></div><div>potage de légumes bio et locaux</div></div> <div><div></div><div>sauté de porc bio ferme d'Arracq aux deux moutardes</div></div> <div><div></div><div>coquillettes bio et locales semi-complètes Euskal Pastak</div></div> <div><div></div><div>fruit bio</div></div> <div><div></div><div>crème dessert artisanale au chocolat HVE Bastidarra</div></div>	<div><div></div><div>taboulé bio aux pois chiches bio d'Occitanie</div></div> <div><div></div><div>boulette de bœuf VBF sauce pizzaïola</div></div> <div><div></div><div>chou fleur à la mozzarella</div></div> <div><div></div><div>rondelé bio</div></div> <div><div></div><div>clémentine bio</div></div>
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 15 AU 19 DECEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 15 au 19 décembre	<div><div></div><div>salade de pâtes tricolores vinaigrette au basilic</div><div>pizza artisanale bio aux fromages</div><div>salade verte bio</div><div>babybel bio</div><div>compote des Hautes Pyrénées</div></div>	<div><div></div><div>carottes râpées bio et raisins secs à la vinaigrette à l'orange</div><div><div></div>tajine de pois chiche aux légumes d'hiver</div><div><div></div>semoule bio</div><div>yaourt aromatisé au lait de chèvre ferme Pot'ya</div><div>salade de fruits</div></div>	<div><div></div><div>macédoine bio mayonnaise bio</div><div>pépites de poulet plein filet panée</div><div>pomme de terre rissolées bio</div><div>fromage</div><div>compote bio</div></div>	MENU DE NOEL	<div><div></div><div>chou blanc bio et local vinaigrette</div><div>aiguillette de poisson panée MSC au fromage</div><div><div></div>purée de patate douce bio et locale</div><div>emmental bio</div><div>fruit bio</div></div>
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.					
<div>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.</div>					

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