



ONDRES

MENUS DU 03 AU 14 NOVEMBRE 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 03 au 07 novembre	betterave bio à la vinaigrette nuggets de blé riz bio cantonnais fruit bio yaourt bio et local Bastidarra	bouillon de légumes et vermicelle saucisse bio et locale ferme d'Arracq petits pois bio à l'ancienne fruit bio fromage de brebis Agour	salade de chou blanc et mimolette rôti de dinde potatoes fruit fromage blanc sucré	taboulé bio au pois chiches bio d'Occitanie pot au feu bœuf bio VBF pomme vapeur fruit bio petit suisse bio aromatisé	salade hivernale au blé bio aiguillette de colin MSC pannées au fromage écrasé de potimarron bio et local rondelé bio compote bio et locale pomme poire Local'Pot
	REPAS 100% BIO				
semaine du 10 au 14 novembre	carottes râpées bio et locale vinaigrette bolognaise de lentilles bio du Gers spaghettis bio fromage de chèvre bio compote bio	FERIE	salade de pomme de terre lomo au piquillos haricot beurre petit suisse sucré fruit	velouté de légumes bio et lentilles corail bio sauté de veau bio et local Biozkaria à la crème et curry doux bio et équitable riz bio et équitable fruit bio yaourt velouté vanille des Hautes Pyrénées bio et local	rillette de sardine au fromage frais omelette bio au fromage gratin d'épinard bio à la béchamel emmental bio dés de pomme cuite HVE à la vanille
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	<ul style="list-style-type: none"> ▷ betterave bio vinaigrette ▷ de haricot rouge bio d'Occitanie ▷ céréales gourmandes bio ▷ saint paulin bio crème dessert artisanale HVE au caramel Bastidarra 	<ul style="list-style-type: none"> ▷ salade de riz IGP Camargue ▷ parmentier de poisson MSC ▷ haricot vert bio en persillade ▷ fruit bio yaourt aromatisé BBC ferme Larréa 	<ul style="list-style-type: none"> friand au fromage nuggets de blé ▷ purée de potiron kiri bio fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ▷ potage crécy ▷ bœuf Herriko façon bourguignon ▷ pennes bio et locale Euskal Pasrak croc lait bio ▷ dès de poire cuite HVE au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ▷ salade de perle ▷ confit de porc gratin de chou fleur bio et brocolis ▷ bio chanteneige bio banane bio
semaine du 24 au 28 novembre	<ul style="list-style-type: none"> ▷ salade de pois chiche bio dà l'échalotte steak haché pur bœuf VBF bio sauce bordelaise ▷ duo de butternut bio et locale et potimarron bio et local à la crème ▷ fruit bio yaourt aromatisé au lait de chèvre ferme Pot'ya 	<ul style="list-style-type: none"> ▷ velouté de légumes bio et locaux ▷ haricot blanc à la basquaise ▷ galette de maïs ▷ babybel bio ▷ fruit bio 	<ul style="list-style-type: none"> rosette et cornichon kefta de volaille ▷ poêlée méridionale fromage compote bio 	<ul style="list-style-type: none"> ▷ chou chinois et huile de sésame ▷ poulet rôti bio Aldabia ▷ purée de patate douce bio et locale cantal bio ▷ semoule au lait maison 	<ul style="list-style-type: none"> carottes râpées bio et locales à la vinaigrette à l'orange ▷ merlu crème de curcuma et citron ▷ riz bio cammenbert bio compote artisanale et locale des Hautes Pyrénées pomme - vanille

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 01 AU 12 DECEMBRE 2025

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

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

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 QUALITÉ :

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