



ONDRES

MENUS DU 05 AU 16 JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		FETES DES ROIS			
semaine du 05 au 09 janvier 2026	betterave bio à la vinaigrette carré de seitan haricot vert persillé fruit bio laitage bio bastidarra	chou blanc bio et local râpé vinaigrette parmentier de bœuf VBF à la purée de patate douce salade verte bio kiri bio brioche des rois	céleri bio et local rémoulade sauté de poulet bio à la moutarde pomme de terre rissolées bio compote bio pomme poire crème dessert	potage de légumes bio et locaux blanquette de veau bio et local Biozkaria riz bio et équitable fruit bio fromage de brebis Agour	taboulé bio aux pois chiches bio d'Occitanie merlu frais pêche locale sauce citronné brocolis bio à la mozzarella carré frais bio compote bio et locale pomme fraise
semaine du 12 au 16 janvier 2026	salade de pépinette au dès d'emmental rôti de porc chou fleur bio à la béchamel edam bio fruit bio	coleslaw bio mayonnais bio aiguillette de colin MSC panée au fromage petit pois bio fruit bio fromage blanc sucré HVE Ximun&Xabi	chou rouge bio et local à la vinaigrette steak haché pur bœuf VBF sauce tomate riz bio petits suisses aromatisé compote bio	potage crécy bio sauté de dinde BBC au curry bio et équitable coquillettes bio et locales Euskal Pastak fruit bio yaourt Pot'Ya au lait de chèvre aromatisé à la fraise	chou pointu et mimolette à la vinaigrette couscous de légumes bio (carottes, potiron et navet boule d'or) et pruneaux semoule bio kiri bio cube de pomme au naturel
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.					
<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.					

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 19 AU 30 JANVIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 19 au 23 janvier 2026	 macédoine bio mayonnaise bio  saucisse de porc bio Ferme d'Arracq  lentilles bio du Gers babybel bio compote bio et locale pomme kiwi	 salade de haricots rouges bio et maïs bio  nuggets de blé  chou romanesco gratiné au fromage yaourt bio au sucre de canne + sablé noix de coco	 salade de perle lomo rôti  purée de potimarron bio et local fromage blanc sucré fruit bio	 velouté de courge bio  sauté de bœuf Herriko façon bourguignon  pomme de terre lamelles persillées clémentine bio  riz au lait de brebis bio et local Bergerie Ondars	 duo de carotte et céleris à la vinaigrette  filet de lieu noir sauce ail et fines herbes  riz bio au beurre yaourt bio et local des Hautes Pyrénées fruit bio
semaine du 26 au 30 janvier 2026	 carottes râpées bio et locales vinaigrette à l'orange  boulette de bœuf bio aux épices orientales  semoule bio compote bio pomme abricot fromage de brebis - fromagerie artisanale Etxaldia - Les Aldudes	 betterave bio à la vinaigrette  gratin montagnard de pomme de terre, emmental bio et reblochon AOP  salade verte bio petit suisse sucré pomme bio	 chou blanc bio râpé vinaigrette rôti de dinde potatoes laitage fruit	 potage de carotte et lait de coco  tte de poulet bio grand sud ouest  penne bio et locales Euskal Pastak  crème épinards ricotta fromage de chèvre bio compote artisanale des Hautes Pyrénées	 rillettes de sardines maison plein filet de colin meunière MSC  duo de haricot beurre et champignons carré frais bio  semoule au lait maison
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.					
<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.					

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 02 AU 06 FEVRIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	CHANDELEUR				
semaine du 02 au 06 février 2026	chou chinois vinaigrette au sésame	coleslaw (carotte / panais) bio à la mayonnaise bio	salade de pomme de terre	bouillon de légumes vermicelle	salade de haricot vert à l'échalotte
	merlu crème de piquillos	bolognaise de pois Fayot et emmental râpé	chipolatas bio	cuté de veau bio et local Biozkarai	steak haché pur bœuf VBF sauce barbecue maison
	céréales méditerranéennes	coquillettes bio et locale Euskal Pastak	duo de haricot vert et champignons	mousseline de carotte bio et pois chiche bio	pomme de terre rissolées bio
	babybel bio	fruit bio	petit suisse sucré	gouda bio	yaourt bio Pèchalou
	crêpe de la chandeleur	yaourt bio des Hautes Pyrénées	fruit bio	compote bio et locale pomme poire	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

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