



## ONDRES

## MENUS DU 05 AU 16 JANVIER 2026

|   | lundi  | mardi   | mercredi  | jeudi   | vendredi   |
|---|--|---|---|---|--|
|   |  | <b>FETES DES ROIS</b>   |   |   |  |
| semaine du 05 au 09 janvier 2026  | <ul style="list-style-type: none"> <li> betterave bio à la vinaigrette</li> <li>carré de seitan</li> <li> haricot vert persillé</li> <li>fruit bio</li> <li><b>laitage bio bastidarra</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> chou blanc bio et local râpé</li> <li> vinaigrette</li> <li>parmentier de bœuf VBF à la purée de patate douce</li> <li> salade verte bio</li> <li><b>kiri bio</b></li> <li><b>brioche des rois</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> céleri bio et local rémoulade</li> <li> sauté de poulet bio à la moutarde</li> <li> pomme de terre rissolées bio</li> <li><b>compote bio pomme poire</b></li> <li><b>crème dessert</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> potage de légumes bio et locaux</li> <li><b>blanquette de veau bio et local Biozkaria</b></li> <li> riz bio et équitable</li> <li>fruit bio</li> <li><b>fromage de brebis Agour</b></li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>taboulé bio aux pois chiches bio d'Occitanie</b></li> <li> merlu frais pêche locale sauce citronnée</li> <li> brocolis bio à la mozzarella</li> <li><b>carré frais bio</b></li> <li><b>compote bio et locale pomme fraise</b></li> </ul> |
| semaine du 12 au 16 janvier 2026  | <ul style="list-style-type: none"> <li> salade de pépinette au dès d'emmental</li> <li>rôti de porc</li> <li> chou fleur bio à la béchamel</li> <li>edam bio</li> <li>fruit bio</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li> coleslaw bio mayonnais bio</li> <li>aiguillette de colin MSC panée au fromage</li> <li> petit pois bio</li> <li>fruit bio</li> <li><b>fromage blanc sucré HVE Ximun&amp;Xabi</b></li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li> chou rouge bio et local à la vinaigrette</li> <li>steak haché pur bœuf VBF sauce tomate</li> <li> riz bio</li> <li><b>petits suisses aromatisé</b></li> <li><b>compote bio</b></li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li> potage crécy bio</li> <li> sauté de dinde BBC au curry bio et équitable</li> <li> coquillettes bio et locales Euskal Pastak</li> <li>fruit bio</li> <li><b>yaourt Pot'Ya au lait de chèvre aromatisé à la fraise</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>chou pointu et mimolette à la vinaigrette</b></li> <li> couscous de légumes bio (carottes, potiron et navet boule d'or) et pruneaux</li> <li> semoule bio</li> <li><b>kiri bio</b></li> <li><b>cube de pomme au naturel</b></li> </ul>   |
| <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.<br/>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.<br/>(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)<br/>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 19 AU 30 JANVIER 2026

|  | lundi  | mardi   | mercredi   | jeudi   | vendredi  |
|--|--|---|--|---|---|
|  |  |   |  |   |   |
| semaine du 19 au 23 janvier 2026   | macédoine bio mayonnaise bio<br><b>aucisse de porc bio Ferme d'Arracq</b><br>lentilles bio du Gers<br><b>babybel bio</b><br>compote bio et locale pomme kiwi   | salade de haricots rouges bio et maïs bio<br>nuggets de blé<br>chou romanesco gratiné au fromage<br>yaourt bio au sucre de canne + sablé noix de coco       | salade de perle<br>lomo rôti<br>purée de potimarron bio et local<br>fromage blanc sucré<br>fruit bio | velouté de courge bio<br>sauté de bœuf Herriko façon bourguignon<br>pomme de terre lamelles persillées<br>clémentine bio<br>riz au lait de brebis bio et local Bergerie Ondars                              | duo de carotte et céleris à la vinaigrette<br>filet de lieu noir sauce ail et fines herbes<br>riz bio au beurre<br>yaourt bio et local des Hautes Pyrénées<br>fruit bio |
| semaine du 26 au 30 janvier 2026   | carottes râpées bio et locales vinaigrette à l'orange<br>boulette de bœuf bio aux épices orientales<br><b>semoule bio</b><br>compote bio pomme abricot<br>fromage de brebis - fromagerie artisanale Etxaldia - Les Aldudes | betterave bio à la vinaigrette<br>gratin montagnard de pomme de terre, emmental bio et reblochon AOP<br>salade verte bio<br>petit suisse sucré<br>pomme bio | chou blanc bio râpé vinaigrette<br>rôti de dinde<br>potatoes<br>laitage<br>fruit                     | potage de carotte et lait de coco<br>tête de poulet bio grand sud ouest<br>pennes bio et locales Euskal Pastak<br>crème épinards ricotta<br>fromage de chèvre bio<br>compote artisanale des Hautes Pyrénées | rillettes de sardines maison<br>plein filet de colin meunière MSC<br>duo de haricot beurre et champignons<br>carré frais bio<br>semoule au lait maison                  |
| <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.<br/> 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.<br/> (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)<br/> 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 02 AU 06 FEVRIER 2026**

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