



ONDRES

MENUS DU 23 FEVRIER AU 06 MARS 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 23 au 27 février 2026	<p>betterave bio vinaigrette</p> <p>nuggets de blé</p> <p>brocolis bio à la mozzarella</p> <p>pomme bio</p> <p>fromage blanc HVE Ximun&Xabi</p>	<p>salade de maïs bio et coeur de palmier</p> <p>filet de lieu aux petits légumes</p> <p>semoule bio</p> <p>emmental IGP</p> <p>crème artisanale au chocolat HVE Bastidarra</p>	<p>friand au fromage</p> <p>rôti de dinde</p> <p>gratin de potiron</p> <p>1 petit suisse aromatisé</p> <p>fruit</p>	<p>velouté de carottes bio</p> <p>daube de bœuf Heriko Massonde à la provençale</p> <p>pomme de terre</p> <p>kiwi de l'Adour IGP</p> <p>riz au lait de brebis bio ferme Ondars</p>	<p>céleri bio et local rémoulade</p> <p>saucisse IGP Sud Ouest Massonde</p> <p>moquette de Vendée IGP</p> <p>carré frais bio</p> <p>yaourt à la vanille ferme Pot'Ya</p>
semaine du 02 au 06 mars 2026	<p>houmous maison</p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>haricot vert bio en persillade</p> <p>comté AOP</p> <p>compote bio et locale à la banane</p>	<p>salade de pépinettes et crudités d'hiver (carotte, chou blanc et oignons rouges)</p> <p>plein filet meunière</p> <p>carottes bio et locales vichy</p> <p>clémentine</p> <p>laitage bio aromatisé Bastidarra</p>	<p>macédoine bio mayonnaise bio</p> <p>boulette orge chèvre miel bio</p> <p>gratin d'épinard bio</p> <p>fruit</p> <p>flan vanille nappé caramel</p>	<p>potage de légumes bio et locaux</p> <p>sauté de porc bio ferme d'Arracq aux pruneaux d'Agen IGP</p> <p>riz IGP Camargue</p> <p>rondelé bio</p> <p>duo de cubes de pomme et poire cuites à la vanille</p>	<p>salade de chou fleur cru sauce cocktail</p> <p>boulette de bœuf VBF sauce tomate balsamique</p> <p>mafaldine bio et locale semi-complète Euskal Pastak</p> <p>emmental bio</p> <p>orange sanguine IGP</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 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 09 AU 20 MARS 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 09 au 13 mars 2026	<ul style="list-style-type: none"> rilette de maquereaux au curry bio et équitable / A : œuf dur brandade de poisson salade verte fromage blanc HVE sucré Ximun et Xabi banane bio 	<ul style="list-style-type: none"> taboulé bio confit de porc petit pois bio gouda bio yaourt aromatisé BBC ferme Larréa 	<ul style="list-style-type: none"> chou blanc râpé escalope de veau hachée crème champignons macaronis bio fruit petit suisse aromatisé bio 	<ul style="list-style-type: none"> potage dubary bio sauté de poulet BBC à la moutarde IGP de Bourgogne riz bio et équitable yaourt artisanal bio ferme Ezponda cubes d'ananas 	<ul style="list-style-type: none"> carottes bio et locales râpées croziflette au reblochon AOP salade verte chanteneige bio pomme bio
semaine du 16 au 20 mars 2026	<ul style="list-style-type: none"> œuf dur bio mayonnaise bio au curcuma bio curry de pois chiche bio d'Occitanie semoule bio coupelle de fruits yaourt bio Baskalia 	<ul style="list-style-type: none"> salade de pâtes tricolores aux crudités d'hiver steak haché pur bœuf VBF bio sauce tomate chou fleur HVE à l'italienne fruit crème artisanale caramel HVE Bastidarra 	<ul style="list-style-type: none"> asperges sauté de dinde BBC aux olives noires potatoes fromage compote bio 	<ul style="list-style-type: none"> salade iceberg et radis vinaigrette blanquette de veau bio et local Biozakaria blé bio au beurre bio rondelé bio compote des Hautes Pyrénées à la châtaigne 	<ul style="list-style-type: none"> betterave bio filet de lieu sauce au basilic spaghettis bio fruit emmental IGP
<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><small>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, 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.</small></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 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 23 MARS AU 03 AVRIL 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					MENU BASQUE
semaine du 23 au 27 mars 2026	coleslaw de céleri bio à la mayonnaise bio sauté de poulet bio sauce aux champignons pomme de terre rissolées bio fruit bio fromage blanc HVE Ximun&Xabi	salade iceberg, emmental et croûtons parmentier de lentilles bio d'Occitanie carottes au cumin compote bio semoule au lait bio Baskalia	 salade sombrero tortilla gratin de brocolis et chou-fleur - pomme et sablé breton	chou blanc bio et local vinaigre de cidre et huile de sésame blanquette de poisson au lait de coco et curry doux semoule bio babybel bio kiwi de l'Adour IGP	jambon blanc cuit bio et local ferme d'Arracq et beurre / A: œuf dur et mayonnaise lomo rôti haricot blanc basquaise à la graisse de canard fromage de brebis Agour madeleine Basque d'Iban
				MENU de PÂQUES	
semaine du 30 mars au 03 avril 2026	salade de perles , pois chiche bio d'Occitanie et concombre carré de seitan bio épinard bio haché à la crème d'Isigny AOP fruit crème artisanale chocolat HVE Bastidarra	salade des îles (cœur de palmier , ananas , maïs) saucisse bio ferme d'Arracq sauce façon rougail mélange de céréales à l'indienne banane bio et équitable yaourt BBC à la vanille - ferme Larréa	asperges croissant au jambon artisanal salade verte 1 petit suisse aromatisé compote bio	œuf dur bio et mayonnaise à la betterave sauté d'agneau Axuria au miel de notre récolte pomme de terre noisette fromage blanc nature HVE Ximun & Xabi crème de marrons AOP Ardèche + chocolat Antton	taboulé bio poisson meunière poêlée de légumes de saison gouda bio fruit
<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 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