



ONDRES

MENUS DU 20 AVRIL AU 01 MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					REPAS 100% BIO
semaine du 20 au 24 avril	betterave bio à la vinaigrette à l'ail pizza bio artisanale aux 3 fromages salade verte fruit bio yaourt bio bastidarra	coleslaw bio et local vinaigrette au curry filet de cabillaud crème de basilic céréales méditerranéenes babybel bio fromage blanc HVE Ximun et Xabi	taboulé bio kefta de volaille à la marocaine carottes bio et locales au raz el hanout crème dessert fruit bio	céleri bio et local sauce fromage blanc et moutarde à l'ancienne sauté de veau bio et local Biozkaria printanier duo de pomme de terre et petits pois bio edam bio madeleine basque d'Iban locale au citron	salade de perle bio (carotte, dès de fromage, olive noire) steak haché pur bœuf VBF bio sauce à l'échalotte gratin de brocolis bio - semoule au lait maison bio
semaine du 27 avril au 01 mai	salade de riz IGP Camargue (chou blanc bio, carotte bio, maïs bio) aiguillette MSC de colin d'Alaska panée courgettes bio à la crème et curry bio et équitable fruit bio chaussée aux moines	salade iceberg aux dès de fromages (emmental et mimolette) cari de carottes bio et locales aux deux lentilles bio semoule bio kiri bio yaourt bio au lait de brebis (vanille) Bergerie Ondars-Médaille d'argent salon agriculture	friand jardinier omelette bio gratinée épinard bio haché fromage blanc sucré fruit bio	chou chinois bio et local à la vinaigrette au sésame colembro de porc bio et local ferme d'Arracq purée de pomme de terre au curcuma croc lait banane 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.					
<small>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.</small>					

Légende des couleurs :

produits laitiers

légumes/fruits

féculets

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 04 AU 15 MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 04 au 08 mai	salade thaï (maïs, cœur de palmier et pousse de haricot mungo) boulette de blé thaï carottes bio, courgettes bio et chou fleur à l'asiatique yaourt aromatisé BBC ferme Larréa compote à boire fruits exotiques	rillettes de sardine au curry bio et équitable filet de lieu noir sauce tomate balsamique mélange de céréales bio petit suisse nature sucré compote bio et locale pomme fraise	carottes râpées bio et locales confit de porc haricot blanc à la basquaise carré frais bio glace	concombre bio et locaux à la crème ciboulette sauté de poulet Label Rouge façon Yassa riz bio et équitable fromage de brebis Agour fraise sud Ouest * selon appro	
	REPAS 100% BIO				
semaine du 11 au 15 mai	herbe bio vinaigrette à l'échalotte ricisse bio et locale ferme d'Arracq pomme de terre rissolées bio fruit bio yaourt bio Baskalia	coleslaw bio et local à la mayonnaise bio sauce au pois basquaise coquille bio et locale semi-complète Euskal Pastak emmental bio compote des Hautes Pyrénées à la vanille	salade de tomate bio et locale pépite de poulet plein filet purée de patate douce bio compote bio yaourt aromatisé 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



ONDRES

MENUS DU 18 AU 29 MAI 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				REPAS 100% BIO	
semaine du 18 au 22 mai	œuf dur sauce cocktail curry de légumes de saison et pois chiche bio d'Occitanie semoule bio fruit bio crème dessert au chocolat HVE Bastidarra	salade de maïs bio et pois chiches bio d'Occitanie et tomate lasagne pur bœuf VBF salade verte cantal AOP yaourt bio au sucre de canne	asperge vinaigrette saucisse de porc IGP Sud Ouest Massonde lentilles bio du Gers babybel HVE petits suisses aromatisés bio	concombre bio et local au fromage frais ail et fines herbes sauté de veau bio et local Biozkarai à la tomate et basilic duo de quinoa et boulghour bio compote bio et locale pomme pruneaux chanteneige bio	salade de pépinette bio (tomate bio, concombre bio, échalote) suite des Pyrénées crème citronnée gratin de chou fleur HVE cube de pomme HVE à la vanille glace
		REPAS 100% BIO			
semaine du 25 au 29 mai		betterave bio à la vinaigrette nuggets de seitan bio haricot vert bio fromage de chèvre bio compote bio et locale pomme banane	radis émincé et beurre blanc de dinde BBC aux oignons purée de pomme de terre fruit bio crème dessert bio vanille	tomate bio à l'huile d'olive sauté de bœuf Herriko à l'espagnole (chorizo) riz bio safrané gouda bio fraises du Sud Ouest	carottes râpées bio et locales à la vinaigrette blanquette de poisson MSC céréales méditerranéennes - fromage blanc HVE Ximun et Xabi coulis de fruits rouges
	<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



ONDRES

MENUS DU 01 AU 12 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100% BIO			
semaine du 01 au 05 juin	salade de boulghour bio (tomate bio, concombre bio) plein filet de colin MSC façon fish'n chips courgettes bio et locales à l'emmental bio fruit bio yaourt aromatisé bio bastidarra	coleslaw bio à la mayonnaise bio steak haché pur bœuf VBF bio sauce tomate bio penne bio et locales semi complète Euskal Pastak kiri bio compote bio et locale pomme banane	salade de pomme de terre et œuf dur bio tarte artisanale bio aux 3 fromages haricot beurre fruit bio glace	rillettes de sardine fromage ail et fines herbes / A: œuf dur sauté de poulet bio grand Sud Ouest curry bio et équitable et lait de coco bio mousseline de lentilles corail bio et carottes bio et locales babybel bio fruit bio	tartina de haricots rouges bio carré de seitan bio brocolis bio - semoule au lait bio Baskalia
semaine du 08 au 12 juin	betterave bio à la moutarde à l'ancienne omelette bio à la piperade bio maison pomme de terre rissolées bio fruit bio yaourt bio Baskalia	salade de tomate bio et emmental bio à l'huile d'olive et au basilic champi crème aux pépites de légumineuses et céréales bio coquillettes bio et locale Euskal Pastak semi-complète petit suisse sucré bio banane bio	crêpe au fromage blanquette de dinde BBC carottes bio vichy samos compote bio et locale pomme poire	Repas en collaboration avec le Chef Fabrice Idiart Restaurant étoilé Le Moulin d'Alotz Arcangues	concombre bio et local au fromage blanc bio filet de lieu noir à la provençale riz bio et équitable compote bio saint moret 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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio
 La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.

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 26 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 15 au 19 juin	houmous maison parmentier de poisson MSC salade verte bio emmental bio yaourt bio des Hautes Pyrénées	taboulé maison bio falafel de pois chiche bio sauce fromage frais et ciboulette carottes bio et locales au cumin bio et équitable yaourt bio au sucre de canne fruit bio	salade de pâtes bio et locale semi complète Euskal Pastak boulette de bœuf haché VBF à l'oignon ratatouille bio samos compote bio	rottes râpées bio et locales à l'huile d'olive et citron sauté de veau bio et local Biozkaria sauce tikka massala céréales à l'indienne fruit bio glace	salade de maïs bio et tomate bio tucisse bio et locale ferme d'Arracq façon rougail riz semi complet bio IGP Camargue babybel bio yaourt bio ferme Ezponda
	REPAS d'ÉTÉ 100% BIO				
semaine du 22 au 26 juin	cube de melon bio légumes du soleil bio et locaux et pois chiche bio d'Occitanie céréales bio du soleil vache qui rit bio yaourt bio aromatisé à la pêche	salade de quinoa bio (concombre bio et avocat) aiguillette de colin MSC au fromage chou fleur bio à l'italienne fruit bio petit suisse aromatisé bio	salade de maïs bio et haricot rouge bio d'Occitanie lomo piperade bio laitage banane bio	salade de haricot vert bio (tomate bio, oignons rouge bio, olive noire) daube de bœuf bio à la provençale malfadine bio et locale semi-complète Euskal Pastak babybel bio compote bio et locale pomme fraise	tartinade de pois chiche et piquillos poulet rôti bio pomme de terre rissolées bio fruit bio yaourt bio au lait de brebis (vanille) Médaille d'argent Bergerie Ondars
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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.					
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
- féculets
- 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 |



ONDRES

MENUS DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 29 juin au 03 juillet	concombre bio et local à la vinaigrette	pois chiches bio d'Occitanie en salade	carottes râpées bio et locales	cube de tomate bio et locale à l'huile d'olive	chips artisanales locales Larréa
	merlu à l'huile d'olive	croustillant fromager bio	chili con carne	sauté de poulet BBC aux poivrons bio et oignons bio	œuf dur
	riz bio et piperade	courgette bio et locale au basilic	pomme de terre cube	galette de blé	salade complète de cœur de blé et crudités et fromage
	croc lait bio	yaourt bio au sucre de canne	fruit	-	babybel bio
	compote bio et locale à la fraise	fruit bio	glace	okie au pépite de chocolat maison	compote à boire pomme vanille 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. Le pain bio servi quotidiennement est préparé à base de farine de blé bio La ligne "alternatif" propose une alternative aux protéines animales.</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, 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.</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