ONDRES

MENUS DU 02 AU 13 NOVEMBRE 2026

Les menus peuvent être soumis à des changements selon nos contraintes d'approvisionnement

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	REPAS 100 % BIO				REPAS 100 % BIO
semaine du 02 au 06 novembre	betterave bio vinaigrette à l'échalotte nuggets de seitan bio gratin de brocolis bio vache qui rit bio compote bio et locale poire	potage dubarry bio aiguillettes de colin MSC panées au fromage patate douce bio et locales fruit bio yaourt aromatisé BBC- Ferme Larréa	salade de pomme de terre blanc de volaille à la crème haricots beurre babybel fruit	salade de lentilles et piquillos sauté de porc bio et local ferme d'Arracq à la moutarde écrasé de potimarron bio et local compote bio et locale kiwi fromage blanc Ximun et Xabi HVE	coleslaw bio à la mayonnaise bio boulettes de bœuf bio VBF sauce tomate bio coquillettes semi-complètes bio et locales Euskal Pastak petit suisse bio compote bio à la pomme
semaine du 09 au 13 novembre	carottes râpées bio et locales vinaigrette confit de porc petit pois bio compote bio et locale fraise crème artisanale HVE Bastidarra chocolat	bouillon de légumes aux vermicelles armentier de lentilles bio d'Occitanie salade verte samos Agri Ethique fruit bio	FERIE	salade de riz IGP Camargue sauté de veau bio et local Biozkaria aux champignons gratin de butternut bio et local fruit yaourt bio sucré Bastidarra	salade de chou blanc et dés de fromage poisson pêche locale aux petits légumes pomme de terre rissolées bio croc lait bio 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.

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 16 AU 27 NOVEMBRE 2026

Les menus peuvent être soumis à des changements selon nos contraintes d'approvisionnement

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100 % BIO			REPAS 100 % BIO
semaine du 16 au 20 novembre	céleri bio et local râpé sauce à l'orange curry de poisson MSC semoule bio fruit fromage blanc HVE Ximun et Xabi	betterave bio vinaigrette saucisse bio et locale Ferme d'Arracq lentilles bio camembert bio compote bio et locale kiwi	maïs bio en salade nuggets de blé chou fleur bio à la mozzarella fromage crème dessert	chou blanc vinaigrette à l'huile de sésame sauté de bœuf à l'asiatique céréales à l'indienne babybel Agri Ethique dés de pomme HVE cuite à la vanille	velouté de brocolis bio pépites de céréales et légumineuses bio au coulis de tomate bio mafaldine bio et locale Euskal Pastak fruit bio yaourt bio des Hautes Pyrénées
		REPAS 100 % BIO		REPAS 100 % BIO	
semaine du 23 au 27 novembre	salade de blé bio steak haché pur bœuf bio VBF sauce provençale mélange de légumes de saison compote bio à la poire leerdammer	carottes râpées bio et locales vinaigrette aux agrumes carré de seitan bio haricots verts bio rondelé bio banane bio	salade de pâtes tricolores aux crudités d'hiver omelette bio au fromage gratin de courge compote bio yaourt bio au sucre de canne	velouté de lentilles corail bio et carottes bio colombo de poulet bio aux épices bio et équitables riz bio et équitable chanteneige bio compote bio et locale à la pomme	rillettes de sardine au fromage frais merlu pêche locale à la basquaise cœur de blé bio petit suisse aromatisé 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

ONDRES

MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 11 DECEMBRE 2026

Les menus peuvent être soumis à des changements selon nos contraintes d'approvisionnement

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
		REPAS 100 % BIO			
semaine du 30 novembre au 04 décembre	céleri rémoulade blanquette de poisson MSC purée de pomme de terre fruit fromage chaussée aux moines	salade de pois chiche bio d'Occitanie au cumin tajine de légumes de saison bio et locaux semoule bio fruit bio crème vanille Bastidarra bio	salade de perles au dés de fromage rôti de dinde carottes à la crème fromage fruit bio	velouté de courge bœuf Herriko façon bourguignon mogette fruit fromage de brebis Agour	duo de chou rouge et blanc en salade lasagne bolognaise VBF haricots beurre persillés kiri bio compote des Hautes Pyrénées à la vanille
				REPAS 100% BIO	
semaine du 07 au 12 décembre	houmous de pois chiche filet de lieu crème au curcuma bio et équitable céréales gourmandes bio babybel bio fruit	salade de haricots verts bio à l'échalote gratin montagnard au fromage salade verte petit suisse bio aromatisé fruit bio	taboulé bio fricadelle pur bœuf VBF gratin de chou fleur samos Agri Ethique flan bio vanille nappé caramel	potage de légumes bio et locaux blanquette de veau bio et local Biozkaria torsades bio et locales semi complètes Euskal Pastak kiwi bio yaourt fermier bio et local Ezponda	carottes râpées bio et locales vinaigrette saucisse de porc IGP Sud Ouest purée de pois cassés bio compote bio à la banane fromage blanc HVE Ximun&Xabi

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	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 14 au 18 DECEMBRE 2026

Les menus peuvent être soumis à des changements selon nos contraintes d'approvisionnement

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				Repas de Noël	
semaine du 14 au 18 décembre	macédoine bio mayonnaise bio sauce au pois basquaise spaghettis bio fruit yaourt aromatisé BBC - ferme Larréa	velouté de potiron et lentilles corail plein filet de poisson MSC façon fish and chips haricots verts bio persillés rondelé bio banane bio	friand au fromage rôti de porc poêlée méridonale laitage coupelle de fruit	A venir …	salade de cœur de blé bio omelette bio au fromage gratin de brocolis bio au boursin babybel Agri Ethique compote bio et locale pomme et pain d'épices

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