



ONDRES

MENUS DU 04 AU 15 NOVEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 04 au 08 novembre 2024	salade de fusillis bio et locale Euskal Pastak omelette au fromage bio épinard haché bio à la crème bio chanteneige bio compote bio et locale pomme-kiwi	carottes râpées bio filet de lieu noir MSC sauce tomate balsamique purée de pomme de terre bio fruit bio yaourt bio et local Ibaski à la vanille	rosette cornichon nuggets de blé haricot beurre fromage fruit bio	velouté de légumes bio et lentilles corail bio sauté de porc ferme d'Arracq bio à l'indienne aux épices bio et équitable riz bio carré frais bio fruit bio	taboulé bio poulet rôti bio petits pois bio fruit bio yaourt bio au sucre de canne
semaine du 11 au 15 novembre 2024		betterave bio à la vinaigrette parmentier de lentilles bio et équitable haricot vert bio babybel bio pomme bio	coleslaw lomo aux piquillos potatoes fromage compote bio	velouté de carotte bio et maïs bio à la vache qui rit blanquette de veau bio et local Biozkaria coquillettes bio et locales Eusak Pastak gouda bio flan vanille nappage caramel bio Péchalou	salade de blé bio steak haché bio pur bœuf VBF butternut bio et locale à l'emmental bio fruit bio fromage blanc bio sucré

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 NOVEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 18 au 22 novembre 2024	céleri bio mayonnaise bio saucisse bio et locale ferme d'Arracq lentilles bio du Gers fromage de chèvre bio riz au lait de vache bio Baskalia	salade de penne bio et locale Euskal Pastak poisson meunière plein filet gratin de chou fleur bio carré frais bio compote bio et locale à la poire	sardine au naturel et beurre escalope viennoise plein filet duo d'épinard bio et pomme de terre fromage crème dessert à la vanille	velouté de potiron bio sauté de bœuf bio à l'asiatique riz bio sablé bio yaourt bio des Hautes Pyrénées à la coco	betterave bio vinaigrette pois chiche bio à la forestière semoule bio saint paulin bio fruit bio
semaine du 25 au 29 novembre 2024	chou blanc bio et mimolette merlu à la crème citronnée blé bio au beurre bio petit suisse aromatisé bio compote bio	carottes râpées bio et locales escalope de porc bio ferme d'Arracq à la crème bio aux champignons bio pomme de terre rissolées bio fruit bio fromage blanc bio Pèchalou	macédoine bio à la mayonnaise paupiette de veau au jus macaronis bio samos coupelle de fruit au sirop	salade de celeri bio, carotte bio, mais bio à la mayonnaise bio sauté de poulet bio au paprika bio haricot lingot bio kiri bio clémentine bio	crème dubarry bio pizza bio et artisanale aux fromages salade bio fruit bio crème dessert bio au chocolat

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 02 AU 13 DECEMBRE 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 02 au 06 décembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> céleri rémoulade bio li de haricot rouge bio d'Occitanie et egrene de pois bio mélange de céréales gourmandes bio fruit bio yaourt bio Ikaski à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> taboulé bio omelette bio brocolis bio à l'emmental bio babybel bio compote bio et locale pomme - kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> jambon de Bayonne IGP pépites de poulet plein filet carottes vichy fromage fruit 	<ul style="list-style-type: none"> potage de légumes bio sauté de veau bio et local biozkaria à la crème de curry doux bio et équitable riz bio et équitable gouda bio kiwi bio 	<ul style="list-style-type: none"> pois chiches bio à l'échalotte aiguillette de colin panées au fromage MSC haricots verts bio persillés edam bio yaourt bio à la framboise Baskalia
semaine du 09 au 13 décembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> salade de blé bio saucisse bio et locale ferme d'Arracq mousseline de carottes bio et lentilles corail bio vache qui rit bio clémentine bio 	<ul style="list-style-type: none"> velouté de brocolis et chou fleur bio filet de lieu aux petits légumes frais bio riz bio fruit bio crème dessert à la vanille bio 	<ul style="list-style-type: none"> salade de pomme de terre et thon rôti de dinde duo de haricot vert et haricot beurre fromage compote bio 	<ul style="list-style-type: none"> houmous de carottes bio et haricot blancs bio bœuf bourguignon bio fusillis bio et locale Euskal Pastak petit suisse sucré bio pomme bio 	<ul style="list-style-type: none"> betterave bio carré de seitan bio écrasé de potimarron bio fruit bio riz au lait de vache bio Baskalia

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 16 AU 20 DECEMBRE

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 16 au 20 décembre 2024	 carottes râpées bio vinaigrette à l'orange  bolognaise bio pur bœuf VBF  spaghettis bio saint paulin bio yaourt bio au sucre de canne	 céleri rémoulade bio curry d'orge perlé bio à la butternut  bio - chanteneige bio flan vanille nappage caramel bio Péchalou	 betterave bio rôti de porc  petits pois bio fromage compote bio		 taboulé bio pépité de poisson plein filet  purée de carottes bio emmental 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