



# ONDRES

# MENUS DU 05 AU 16 MAI 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
				FERIE	
semaine du 05 au 09 mai 2025	betterave bio vinaigrette tarte bio aux 3 fromages salade verte babybel bio fruit bio	carottes bio râpées vinaigrette confit de porc petits pois bio chanteneige bio compote bio	concombre bio et locaux au fromage blanc kefta de volaille à la marocaine céréales méditerranéennes pomme bio fromage blanc sucré		taboulé bio aux pois chiches bio d'Occitanie filet de merlu pêche locale aux condiments (ail-poivrons-citron) gratin de courgette sablé basque - Bidart- yaourt Ibaski bio à la vanille
					REPAS BASQUE
semaine du 12 au 16 mai 2025	coleslaw bio mayonnaise chili de haricot rouges bio d'Occitanie mélange de céréales gourmandes bio gouda bio compote artisanale des Hautes Pyrénées à la vanille	salade de perles aux crudités de saisons filet de poisson MSC pané brocolis à la mozzarella fruit bio yaourt au lait de chèvre Pot'Ya à la vanille	salade de tomate blanc de volaille au jus haricot blanc à la tomate fromage compote bio	salade iceberg, mimolette et emmental sauté de veau bio et local Biozkaria à la provençale gratin dauphinois fromage de chèvre bio dès de pomme cuite HVE à la vanille	carottes rapées vinaigrette saucisse IGP Sud Ouest -Massonde - au coulis de piperade riz bio fromage de brebis Agour gâteau basque
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
- 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 19 AU 30 MAI 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					<b>REPAS 100% BIO</b>
semaine du 19 au 23 mai 2025	rilette de sardine omelette bio au fromage carottes sautées fruit bio yaourt artisanal BBC - ferme Larréa	salade de pomme de terre et crudités de saison aiguillettes de poisson MSC au fromage panées duo de brocolis et chou fleur persillé chanteneige bio compote bio et locale à la pomme	jambon de Bayonne IGP nuggets de blé haricots vert persillé fromage glace	salade de maïs, tomate et olive sauté de porc au caramel légumes bio et locales Euskal Pastak salade de fruit fromage blanc Ximun et Xabi	concombre bio vinaigrette soupe de carottes bio aux deux lentilles bio et équitable mélanges de céréales gourmandes bio riz au lait bio de brebis de la bergerie Ondars
	<b>REPAS 100% BIO</b>	<b>MENU DES ILES</b>		<b>PONT DE L'ASCENSION</b>	
semaine du 26 au 30 mai 2025	coleslaw bio agrégé de pois bio à la sauce tomate bio pomme de terre rissolées bio fruit bio yaourt bio et local Baskalia	concombre et carotte à la crème ciboulette et citron vert saucisse bio ferme d'Arracq façon rougail semoule bio aux épices carré frais bio cuppelle de fruits exotiques	tomate au basilic boulettes pur bœuf VBF spaghettis bio sablé breton bio petit suisse aromatisé		

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 02 AU 13 JUIN 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 02 au 06 juin 2025	salade de haricots rouges bio d'Occitanie et mais bio rôté de porc crème champignon chou fleur bio samos compote bio et locale à la pêche	carottes râpées vinaigrette et échalotte curry de pois chiche aux épices bio et équitable céréales à l'indienne fruit bio yaourt aromatisé ferme Larréa	taboulé bio nuggets de poulet plein filet brocolis bio emmental bio flan vanille nappé caramel	concombre au fromage frais rôté de bœuf bio façon bourguignon pot de pomme de terre et carotte fromage blanc Péchalou bio sucré fraise du Lot et Garonne	salade de tomate et mozzarella truite à la crème de piquillos riz bio babybel bio glace
	PENTECOTE				
semaine du 09 au 13 juin 2025		betterave bio vinaigrette pizza 3 fromages bio salade verte madeleine basques d'Iban + fromage blanc Ximun et Xabi	rosette et cornichon lasagne bolognaise pur bœuf VBF haricot vert fruit crème dessert à la vanille	salade de lentilles bio aux crudités de saison poulet rôti bio et local Aldabia carottes bio et locales vichy fromage de brebis Agour yaourt velouté bio des Hautes Pyrénées	salade de pâtes tricolores poisson plein filet meunière gratin de courgette gouda bio compote 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

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 JUIN 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 16 au 20 juin 2025	salade de pomme de terre et cube de mimolette carré de seitan bio épinard bio à la béchamel petit suisse sucré bio fruit bio	rilette de sardine parmentier de poisson salade verte bio carré frais bio glace	betterave bio vinaigrette lomo rôti et piquillos pomme de terre campagnardes fromage compote bio	carottes râpées bio et locale à la vinaigrette blanquette de veau bio et local Biozkaria riz bio et équitable fruit bio crème dessert artisanale Bastidarra au chocolat HVE	concombre bio et maïs bio vinaigrette bolognaise pur boeuf VBF coquille bio et locales Euskal Pastak camembert bio compote artisanale des Hautes Pyrénées
semaine du 23 au 27 juin 2025	salade de riz IGP Camargue aux crudités de saisons nuggets de blé brocolis bio à la mozzarella fruit bio yaourt au lait de chèvre au citron - Pot'Ya	salade de pois chiches bio poisson frais pêche locale au basilic ratatouille bio et locale kiri bio banane bio	tomate vinaigrette à l'échalotte hachis parmentier de bœuf VBF salade verte fromage glace	céleri bio rémoulade sauté de dinde BBC à la crème de champignon penne bio semi-complète Euskal Pastak fruit bio riz au lait de brebis - Bergerie Ondars	concombre bio vinaigrette saucisse de porc bio ferme d'Arracq petits pois bio chanteneige bio fraise du Lot et Garonne
<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><u>Conformément au règlement INCO, nous vous informons que nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des allergènes</u>            (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                 | 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 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
					<b>REPAS FROID</b>
semaine du 30 juin au 04 juillet 2025	betterave bio vinaigrette merlu pêche locale sauce tomate balsamique pomme de terre rissolées bio br/> fromage de chèvre bio br/> crème dessert artisanale Bastidarra caramel	concombre bio vinaigrette br/> boulettes de blé thaï riz cantonnais aux légumes de saisons bio br/>  fromage de brebis Agour br/> nectarine	taboulé bio br/> blanc de volaille aux champignons gratin de chou fleur br/> fromage br/> fruit bio	coleslaw bio mayonnaise bio br/> lasagnes pur bœuf VBF salade verte br/> fruit br/> glace	chips locales Larréa br/> thon et crudités br/> salade complète de pépinettes et crudités br/> babybel bio br/> compote à boire et briquette de jus de fruit

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