

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 8 avril 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**POTAGE
CAROTTE**
(végé)

INGRÉDIENTS : carotte, oignon, pomme de terre, beurre, jus de lime, sucre, poivre. Garni de croûtons.

P – 7\$
G – 9,50\$

**PÂTE
FUSILLI SAUCE AUX LÉGUMES**
(végé)

INGRÉDIENTS : pâte fusilli, sauce (tomate, carotte, oignon, céleri-rave, poivron, épinard, huile d'olive, épices spaghetti, anis). Garni de fromage.

12\$

**SANDWICH
VÉGÉ PÂTÉ FORESTIER**
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, végétal pâté (champignon, céleri-rave, tournesol, farine de riz, oignon, jus de citron, levure alimentaire, huile d'olive, tamari, herbes de Provence, poivre), sauce mayo-moutarde-miel.

Servi avec un taboulé de quinoa (quinoa, persil, coriandre, oignon, datte, jus de citron, huile d'olive, épices couscous)

10\$

**SANDWICH
FRITTATA POIREAU-BACON**

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, frittata (œuf, poireau, bacon, fromage, poivron, lait, basilic, poivre), sauce poivron (poivron grillé, vinaigre balsamique, mayonnaise (non bio))

Servi avec un taboulé de quinoa (quinoa, persil, coriandre, oignon, datte, jus de citron, huile d'olive, épices couscous)

10\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre.

3\$



Cuisiné par la [Ferme fée et fougère](#) entièrement à partir d'ingrédients bio et le plus possible en provenance de fermes bio locales



ALLERGIES – La nourriture servie au Café peut avoir été en contact avec du blé, lait, moutarde, noix, arachide, œuf

Cette semaine, les produits locaux-bio: porc (bacon), oeuf ([Ferme fée et fougère](#)), pomme de terre, carotte, poireau, céleri-rave ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), épinard ([Ferme terre à terre](#)), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).