

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 16 avril 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE

épinard et champignon
(végé)

INGRÉDIENTS : patate, épinard, champignon, oignon, beurre, lait, levure alimentaire, herbes de Provence, ail, poivre.

P - 6,50\$

G - 9\$

MIJOTÉ

bœuf braisé au vin rouge

INGRÉDIENTS : bœuf, patate, panais, oignon, carotte, bok choy, poivron, céleri-rave, vin rouge, pâte de tomate, thym, ail, sucre, poivre.

P - 9\$

G - 12\$

PIZZA

bœuf, bacon et légumes

INGRÉDIENTS : sauce (bœuf, oignon, poivron, bacon, tomate, épices spaghetti, anis, ail), fromage cheddar et mozzarella, croûte (farine blé, sucre, levure, huile de tournesol, semoule de maïs).

9\$

TARTELETTE

forestière (champignons)
(végé)

INGRÉDIENTS : garniture (champignon, céleri-rave, beurre, vin blanc, poivre), fromage cheddar et mozzarella, pâte (farine blé, beurre, œuf, vinaigre de cidre)

9\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la [Fille du boulanger](#), 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, oeuf.

Cette semaine, les produits locaux-bio: bœuf, porc ([Ferme fée et fougère](#)), carotte, panais, patate, céleri-rave ([Ferme aux pleines saveurs](#)), bok choy, carotte [Ferme Agricola](#), épinards (Ferme ferre à terre), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).