

# Menu

## BIO - LOCAL

semaine du 17 décembre 2025

VACANCES  
21 DÉCEMBRE AU 14 JANVIER  
POTAGE  
À L'OIGNON  
(végé)

FUSILLI  
SAUCE CRÉMEUSE AUX  
CHAMPIGNONS  
(végé)

TARTINE CHAUDE  
COURGE, POMME, BACON,  
POIREAU, FROMAGE

SANDWICH  
DINDE, TARTINADE  
CANNEBERGE ET POUSSES

PAIN GRILLÉ



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

Cette semaine, les produits locaux-bio: porc (bacon), dinde ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, pomme de terre, ail, poireau ([Ferme aux pleines saveurs](#)), courge ([Ferme Agricola](#)), pousses de radis (Ferme terre à terre), pain ([La fille du boulanger](#)).

## Café des orties

46 rue Principale Ripon



PRIX TAXES INCLUSES

INGRÉDIENTS : oignon, pomme de terre, beurre, tamari, ail, sirop d'érable, thym, poivre. Garni de croutons de pain de la Fille du boulanger.

P – 7\$  
G- 9,50\$

INGRÉDIENTS : pâte fusilli de blé, sauce (lait, champignon, oignon, vin blanc, beurre, farine, ail, poivre), garni de fromage

12\$

INGRÉDIENTS : pain au levain de La fille du boulanger, garniture (courge, bacon, pomme, poireau, fromage). Garnie d'oignons marinés (oignon rouge, vinaigre de cidre, sucre).

10\$

INGRÉDIENTS : pain au levain de La fille du boulanger, dinde (poivre, beurre), tartinade (canneberge, oignon, sucre, raisin), pousses de radis, mayo (non bio).

10\$

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre.

3\$



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