

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 1^{er} mai 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

MIJOTÉ chili végé

INGRÉDIENTS : tomate, haricot noir, lentille rouge, patate douce, poivron, oignon, maïs, huile d'olive, garam masala, oregan, chili, sucre.

Petit - 9\$

Grand - 12\$

SOUPE crème de poulet

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, lait, poulet, patate, céleri-rave, oignon, carotte, champignon, épinard, poivre.

Petit - 6,50\$

Grand - 9\$

SANDWICH végé pâté forestier

INGRÉDIENTS : pain au levain, végé pâté (tournesol, céleri-rave, patate, champignon, oignon, farine de riz, tamari, levure alimentaire, jus de citron, herbes de Provence, ail, poivre), tartinade poivron (poivron, oignon, huile d'olive, vinaigre balsamique, vinaigre de cidre), légumes.

9\$

CHAUSSON bœuf et épices tandouri chutney d'abricot

INGRÉDIENTS : bœuf, oignon, patate, raisin, épices tandouri, jus de lime, pâte (farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre), chutney (abricot, oignon, poivron, vinaigre de cidre, sucre, épices tandouri).

9\$

SALADE RÉMOULADE céleri-rave et rutabaga

INGRÉDIENTS : Céleri-rave, rutabaga, oignon vert, mayonnaise (non bio), vinaigre de cidre, huile d'olive, sucre, poivre.

6,50\$

PAIN GRILLÉ

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

3\$

PRIX TAXES INCLUSES



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 et poulet ([Ferme fée et fougère](#)), légumes (Ferme terre à terre de Ripon), céleri-rave, rutabaga, patate ([Ferme aux pleines saveurs](#)).