

# Menu

**BIO - LOCAL**

semaine du 6 mai 2026

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

## POTAGE

**COURGETTE-ASPERGE-POIREAU**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : courgette, asperge, poireau, pomme de terre, oignon, beurre, herbes de Provence, poivre.*

P – 7\$

G- 9,50\$

## PÂTES

**FUSILLI ET SAUCE CHAMPIGNONS  
ET ÉPINARD**

*INGRÉDIENTS : fusilli de blé, sauce (champignon, épinard, oignon, crème, beurre, farine, ail, herbes de Provence, poivre). Garnies de fromage.*

12\$

## PIZZA

**STYLE FLAMMEKUECHE**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : pâte (farine, semoule de blé, sucre, levure, huile d'olive), garniture (oignon rouge, crème sûre, carvi, huile d'olive), fromage, pomme, poivre.*

10\$

## TARTINE

**GARNITURE BACON-DATTE-OIGNON  
VERDURES  
ŒUF MARINÉ**

*INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (bacon, datte, oignon, sucre), légumes, œuf mariné (œuf, vinaigre de cidre, sucre, épices grillades)*

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, oeuf.

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