

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 15 avril 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**SOUPE
AUX TOMATES**
(végé)

INGRÉDIENTS : tomate, carotte, beurre, céleri-rave, crème, poivron, oignon, pomme de terre, épices à grillades, sucre, ail. Garnie de croûtons.

P - 7\$
G - 9,50\$

**MIJOTÉ
POULET CRÉMEUX À LA
MOUTARDE**

INGRÉDIENTS : poulet, bouillon de poulet, pomme de terre, carotte, poivron, oignon, bok choy, crème, moutarde, kéfir, huile d'olive, origan, poivre.

P - 12\$
G - 15\$

**PIZZA
VÉGÉTARIENNE**
(végé)

INGRÉDIENTS : fromage, sauce (tomate, carotte, oignon, céleri-rave, poivron, épinard, huile d'olive, épices spaghetti, anis, ail), poivron, basilic. Pâte (farine de blé, semoule de blé, sucre, levure).

10\$

**TARTINE CHAUDE
LONGE DE PORC, POIVRON,
POIREAU, ÉPINARD ET
FROMAGE**

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (longe de porc (épices à grillade, fumée liquide), poireau, épinard, poivron, fromage, béchamel (lait, beurre, farine, moutarde, muscade). Garnie d'un filet de caramel balsamique.

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: porc, poulet ([Ferme fée et fougère](#)), pomme de terre, carotte, poireau, céleri-rave ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), Bok choy (Ferme agricole), épinard (Ferme terre à terre), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).