

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 20 mai 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SALADE
TABOULÉ DE QUINOA
(végé)

INGRÉDIENTS : quinoa, kale, menthe, oignon, poivron, jus de citron, huile d'olive, dattes, épices couscous, ail

7\$

PÂTES
FUSILLI SAUCE ROSÉE
(végé)

INGRÉDIENTS : fusilli, sauce rosée (béchamel (lait, beurre, farine, moutarde, muscade), tomate, carotte, oignon, céleri-rave, poivron, épinard, huile d'olive, épices spaghetti, anis, ail). Garni de fromage

12\$

TARTE SALÉE
COURGE, POMME, BACON ET FROMAGE

INGRÉDIENTS : courge, pomme, bacon, fromage. Pâte : farine, beurre, vinaigre de cidre, œuf. Servi avec une mini taboulé de quinoa.

10\$

PIZZA
SAUCISSES DE PORC

INGRÉDIENTS : sauce tomate, herbes italiennes, saucisses de porc tomate/basilic, fromage, poivron, oignon, huile d'olive. Pâte : farine, semoule de blé, sucre, levure.

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, œuf.

Cette semaine, les produits locaux-bio: bacon, menthe, saucisse ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), kale, épinard (Ferme terre à terre), légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).