

# Menu

**BIO - LOCAL**

Semaine du 19 juin 2024

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

**NOTE :**

**menu réduit cette semaine puisque le café sera exceptionnellement fermé samedi le 22 juin 2024.**

**PIZZA VÉGÉ  
mexicaine**

*INGRÉDIENTS : pâte à pizza (farine de blé, levure, sucre, semoule de maïs), cheddar, mozzarella, tomate, haricot noir, maïs, oignons, poivron, garam masala, chili.*

9\$

**MIJOTÉ  
boulettes de bœuf à  
l'italienne**

*INGRÉDIENTS : boulette (bœuf, farine de riz, paprika, épices grillades, ail, oignon, anis, fenouil, cayenne), tomate, patate, céleri-rave, oignon, rabiole, asperge, bok choy, radis, carotte, poivron, vin rouge, ail.*

Petit - 9\$  
Grand - 12\$

**SALADE  
du solstice**

*Une transition des légumes d'hiver vers ceux d'été! INGRÉDIENTS : concombre, chou, carotte, poivron, jus de citron, moutarde, sirop d'érable, épices à grillades.*

P - 6,50\$

**PAIN GRILLÉ**

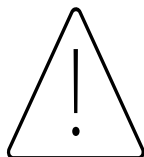
*Pain au levain de la [Fille du boulanger](#), beurre*

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: boeuf ([Ferme fée et fougère](#)), rabiole, radis, asperge, bok choy ([Ferme Agricola](#)), concombre, céleri-rave, patate ([Ferme aux pleines saveurs](#)).