

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 18 mars 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE
COURGE, POMME, CURRY
(végé)

INGRÉDIENTS : courge, pomme de terre, pomme, oignon, beurre, ail, curry.

P – 7\$
G- 9,50\$

PÂTES
MACARONI À LA VIANDE

INGRÉDIENTS : macaroni de blé, sauce (bœuf, tomate, carotte, oignon, céleri-rave, poivron, bacon, épices spaghetti, anis, huile d'olive), garni de fromage.

12\$

CHAUSSEON
BŒUF TANDOORI ET
CHUTNEY ÉPICÉ À LA
COURGE

INGRÉDIENTS : bœuf, oignon, pomme de terre, raisin, jus de lime, épice tandoori. Pâte : farine de blé, beurre, œuf, vinaigre de cidre. Chutney (courge, oignon, poivron, raisin, vinaigre de cidre, sucre, gingembre, épices pain d'épices, chili)

10\$

SANDWICH
VÉGÉ PÂTÉ FORESTIER
(végé)

INGRÉDIENTS : pain de la fille du boulanger, végétal pâté (champignon, céleri-rave, tournesol, farine de riz, huile d'olive, jus de citron, tamari, levure alimentaire, herbes de Provence), tartina de figue (figue, sucre, zeste d'orange), mayo (non bio), pousses.

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: bœuf, bacon ([Ferme fée et fougère](#)), pomme de terre, carotte, céleri-rave ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).