

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 2 octobre 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

MIJOTÉ **curry d'aubergine**

INGRÉDIENTS : aubergine, haricot noir, poivron, oignon, huile d'olive, ail, jus de lime, basilic citron, coriandre.

P - 9\$

G - 12\$

POTAGE **courge/pomme/curry**

INGRÉDIENTS : courge butternut, pomme, patate, beurre, oignon, ail, curry.

P - 6,50\$

G - 9\$

PIZZA **sauce au bœuf, bacon et légumes**

INGRÉDIENTS : sauce (tomate, bœuf, bacon, poivron, oignon, herbes) fromage (cheddar et mozzarella fromagerie Chaudière), pâte (farine blé, levure, sucre, sel), semoule de maïs.

9\$

TARTINE **potée de haricot et garniture betterave/pomme**

INGRÉDIENTS : pain au levain, potée de haricot (haricot blanc, poireau, carotte, ail, huile d'olive), garniture (betterave, pomme, oignon, vinaigre de cidre, huile d'olive, sirop d'érable, huile de sésame grillé), pousses de tournesol.

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: porc, bœuf, pomme, basilic citron ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, ail, poivron, patate, betterave, carotte, courge butternut ([Ferme aux pleines saveurs](#)), coriandre, poireau ([Ferme Agricola](#)), pousses de tournesol (Ferme terre à terre – Ripon), pain au levain ([La fille du boulanger](#))