

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 4 septembre 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

MIJOTÉ bœuf braisé au vin rouge

INGRÉDIENTS : bœuf, patate, carotte, oignon, poivron, courgette, fenouil, vin rouge, tomate, fécule de tapioca, beurre, huile d'olive, ail, sucre, thym, romarin, laurier, poivre.

P - 9\$

G - 12\$

TARTELETTE légumes grillés et fromage

INGRÉDIENTS : aubergine, poivron, oignon, courgette, fenouil, tomate, fromage, basilic, ail, vinaigre balsamique, huile d'olive, poivre. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre.

9\$

SANDWICH végé pâté aubergine et poivron

INGRÉDIENTS : pain au levain, végé pâté (aubergine, céleri-rave, poivron, oignon, tournesol, levure engevita, farine de riz, huile d'olive, jus de citron, ail, herbes de Provence), tomate, laitue, véganaise à l'ail (tournesol, jus de citron, ail, sirop d'érable, huile d'olive).

9\$

SOUPE légumes, riz et bouillon de poulet

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, carotte, rutabaga, oignon, chou nappa, courgette, poivron, riz basmati, ail.

P- 6,50\$

G - 9\$

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: bœuf, courgette, basilic ([Ferme fée et fougère](#)), fenouil, aubergine, oignon, ail, poivron, chou nappa, tomate, céleri-rave, patate ([Ferme aux pleines saveurs](#)), laitue ([Ferme Agricola](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#))