

PLATS DU JOUR DU 2 AU 4 SEPTEMBRE

L'unique

LUNDI & MARDI - Maffé Revisité (vegan, avec/sans gluten)

Plat : Légumes fondants baignant dans une sauce à l'arachide, accompagné de seitan sauté à l'ail, de semoule épaisse et d'une petite sauce oignons-moutarde.

Ingrédients : pâte d'arachide, seitan/tofu, carottes, choux blanc, cèleri pomme, thym, oignons blanc, semoule blé/maïs, sel, poivre, huile de colza, sucre, tamari, persil, cacahouètes, moutarde, cumin, ail, laurier, sucre brun, noisette/amande.

Allergies : cacahouète, moutarde, fruit à coque

A consommer dans les 2 j

MERCREDI - Nouilles sautées de Blavignac (vegan, sans gluten)

Plat : Nouilles sautées aux légumes cuits et crus de saison, aux saveurs de tamari, citron & gingembre.

Ingrédients : cacahuète, nouilles de riz, citron, sauce tamari, huile sésame/colza, huile colza/sésame, tofu, oignons bottes/rouges/blancs, pouces de haricots, cèleri pomme, chou blanc/chinois, carottes, coriandre, cumin, sel, ail, sucre, piment, gingembre, menthe, betterave.

Allergies : cacahuète, soja

A consommer dans les 2j

EXTRATS - Desserts par *Chocolat Madouce'heure*

- **Mousse au chocolat 7 chf**
Chocolat noir et au lait, œufs GRTA, lait bio et beurre
Allergènes : lactose, œuf
- **Flan au caramel et à la vanille 7 chf**
Œufs GRTA, sucre bio, lait bio et vanille bio de Madagascar.
Allergène : lactose, œuf

Tous nos mets sont cuisinés le matin-même. L'équipe de l'Unique reste à votre écoute et nous nous adaptons volontiers.
N'hésitez pas à nous transmettre vos spécifications lors de votre commande.

Bonne découverte et bon appétit !