

# PLATS DU JOUR DU 2 AU 6 FEVRIER 2026



## LUNDI & MARDI – Chili sin carne & sa polenta (vegan, sans gluten)

Plat : Chili aux haricots genevois, accompagné de polenta & d'une salade chaude d'épinards & poireaux.

Ingrédients : bramata, haricots, oignon blanc et rouge, thym, laurier, sel, huile de colza, carotte, poireaux, épinards, cumin, curcuma, poivre, huile de colza et d'olive, ail, betterave, céleri pomme /aubergine.

Allergie :

A consommer dans les 3j

## MERCREDI – Assiette KFC (fake chicken) (vegan, sans gluten)

Plat : Boulettes croustillante de pois chiches et notre fameuse mayonnaise végan, accompagnés de pommes de terre cuites au four et salade mélée.

Ingrédients : pois chiches, farine sans gluten, paprika, piment, sel, poivre, ail, crackers sans gluten, huile de colza, vinaigre de cidre, moutarde, aquafaba, ciboulette, aubergines, pommes de terre, thym, betterave, choux blanc/chinois, oignons rouges et blancs.

Allergies : moutarde

A consommer dans les 2j

## JEUDI & VENDREDI – Curry Madras (vegan, sans gluten)

Plat : Curry de sélection aux légumes de saison, accompagné de riz sauvage et de tofu croustillant.

Ingrédients : tofu, curry (mix d'épices), citron, huile de colza et de sésame, sésames noir, choux blanc et frisé, chou-fleur et brocoli, rave, carottes, lait de coco, cumin, ail, coriandre, persil, oignons bottes, blancs, rouges, pouces de haricots, riz sauvage.

Allergies : sésame, soja, coco

A consommer dans les 2j

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 !