

PLATS DU JOUR DU 16 AU 20 FEVRIER 2026



LUNDI & MARDI – Risotto Vegan aux bolets (vegan, sans gluten)

Plat : Risotto gourmand, accompagné de céleris pommes fondants cuits au four et d'une salade de choux croquante et acidulée.

Ingrédients : Riz, bolet, oignons, bouillon de légumes, céleri pomme, choux chinois, carottes, betterave, colerave, concombre, fenouil, crème de soja, sel, poivre, moutarde, huile de colza, vinaigre balsamique, graines de chia.

Allergies : soja, moutarde

A consommer dans les 3j

MERCREDI – Reibe Plätzchen aka «les deux pommes» (vege, sans gluten)

Plat : Beignets de pomme de terre, compote de pomme, médaillon de pois chiches & salade saisonnière.

Ingrédients : Pomme de terre, pomme, oignons, pois chiches, farine de sarrasin, huile de colza, sel, poivre, muscade, choux/salade, andives, vinaigre de pomme, œuf, ail, paprika, gingembre.

Allergies : œuf, gingembre

A consommer dans les 2 jours

JEUDI & VENDREDI – Sorgho grillé au romarin & courge aux 5 épices (vegan, sans gluten)

Plat : Courges aux saveurs réconfortantes, accompagné de sorgho local & d'une salade hivernale.

Ingrédients : butternut/longue de Nice, sorgho, haricots, pois chiches, épinards, oignons, choux blanc, oignons, pomme, colrave, endive, sel, poivre, romarin, huile de colza, moutarde, cumin, curcuma, cannelle, cardamone, gingembre, sucre, vinaigre de pomme, orange et graines de lin.

Allergie : gingembre

A consommer dans les 3j

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 !