

## PLAT DU JOUR DU 13 AU 15 AVRIL 2026

L'unique

### **LUNDI & MARDI – 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 colza, tofu, oignons bottes/rouges/blancs, cèleri pomme, chou blanc/chinois, carottes, coriandre, cumin, sel, ail, sucre, piment, gingembre, menthe, betterave.

Allergies : soja, gingembre

A consommer dans les 2j

### **MERCREDI – Couscous Solaire (vegan, avec ou sans gluten)**

Plat : Mélange d'épices de qualités, aux légumes de saison, accompagné d'un chutney d'oignons pomme-cannelle et de semoule fine.

Ingrédients : pois chiches, oignons, choux blanc, carottes, celeri pomme, tomates, panais, pomme de terre, rave, semoule blé /maïs, sel, cumin, ras al hanoud, cannelle, pomme, raisins sec, menthe, persil, amande, sucre, huile colza/olive, ail et pate de tomate, laurier

Allergies : amande

A consommer dans les 2j

### **JEUDI & VENDREDI - Fermé**

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 !