

PLAT DU JOUR DU 26 AU 29 MAI 2026

L'unique

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

Plat : Chili aux haricots genevois, accompagné de polenta & d'une salade 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

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, rave, carottes, lait de coco, pack choi, cumin, ail, coriandre, persil, oignons bottes, blancs, rouges, pouces de haricots, riz.

Allergies : sésame, soja, coco

A consommer dans les 2j

LUNDI - 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 !