

PLAT DU JOUR DU 1^{ER} AU 5 JUIN 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, céleri pomme, chou blanc/chinois, carottes, coriandre, cumin, sel, ail, sucre, piment, gingembre, menthe, betterave.

Allergies : soja, gingembre

A consommer dans les 2j

MERCREDI & JEUDI – Reibeplätzchen aka «les deux pommes» (vege, sans gluten)

Plat : Beignets de pomme de terre, compote de pomme & salade saisonnière de lentilles.

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

Allergies : œuf, gingembre

A consommer dans les 2 jours

VENDREDI – Lasagne Azzurra (végé avec gluten ou vegan sans gluten)

Plat : Lasagne aux lentilles et la betterave recouverte par une béchamel vegan, accompagné d'une salade de saison.

Ingrédients : pâtes blé/maïs, tomates, carottes, céleris pomme, chou kale, oignons, cumin, feuilles de laurier, huile d'olive/colza, lentilles, betteraves, thym, sel, sucre, poivre, amandes, avoine, margarine, noix de muscade/parmesan, farine de pois chiches, vinaigre balsamique.

Allergies : lactose, œufs (version végété), moutarde, amandes

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 !