

PLAT DU JOUR DU 14 & 16 JUILLET 2026

L'unique

MARDI - Nouilles sautées de Blavignac estivale (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

JEUDI – Lasagne Azzurra façon estivale (vegan sans gluten)

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

Ingrédients : aubergines, tomates, oignons, cumin, feuilles de laurier, huile d'olive/colza, lentilles vertes, choux blanc, carottes, tomates, concombre, persil, menthe, courgettes, sel, sucre, poivre, noisettes, lait d'avoine, farine de pois chiche, margarine, noix de muscade, poivron, noisettes moulu, farine, vinaigre balsamique.

Allergies : moutarde, blé, oeuf

A consommer dans les 3j

Vacances - Fermeture de la cuisine du 20 juillet, reprise le 17 août

HORAIRES ESTIVAUX

OUVERT LES MARDI & JEUDI

Reprise habituelle du lundi au vendredi, le 7 septembre

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 !