

PLAT DU JOUR DU 1^{er} & 3 SEPTEMBRE 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 – Curry Madras (vegan, avec ou sans gluten)

Plat : Curry de sélection aux légumes de saison, accompagné de riz sauvage et de tofu croustillant.

Ingrédients : tofu nature ou tofu avec panure, curry (mix d'épices), citron, huile de colza et de sésame, choux blanc et frisé, chou-fleur, carottes, lait de coco, cumin, ail, coriandre, persil, oignons bottes, blancs, rouges, riz sauvage.

Allergies : sésame, soja, coco

A consommer dans les 2j

HORAIRES ESTIVAUX – SEPTEMBRE COMPRIS

OUVERT LES MARDI & JEUDI

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 !