

PLAT DU JOUR DU 3 & 5 NOVEMBRE 2026

L'unique

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

JEUDI – Risotto Vegan aux champignons (vegan, sans gluten)

Plat : Risotto gourmand, accompagné de céleris pommes fondants cuitent au four et d'une salade de choux croquante et acidulée.

Ingrédients : Riz, bolet, oignons, bouillon de légumes, céleri pomme, choux chinois, carottes, betterave, colerave, concombre, fenouil, crème de soja, sel, poivre, moutarde, huile de colza, vinaigre balsamique, graines de chia.

Allergies : soja, moutarde

A consommer dans les 3j

SERVICE DE LIVRAISON DE PLAT DU JOUR

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 !