

Où manger végétarien à Toulouse?



La Faim des Haricots

Un restaurant végétarien qui a fait des petits puisque deux autres *Faim des Haricots* ont ouvert depuis 2005, à Blagnac et à Labège Innopole. Un grand choix et un système de buffets pour les salades et les desserts. Les plats sont végétariens, il y a des options sans œufs ni lait. Les tartes salées sont servies à table et pour les soupes (pistou, minestrone, lentilles...), la soupière est laissée sur la table pour se servir à volonté, un peu comme à la maison ! Quelques spécialités : casserole mexicaine, jamaïcaine, grecque... tarte au chocolat, bread pudding... On vous propose de construire votre menu selon votre appétit en faisant 2 choix (9 euros), 3 choix (10 euros), 4 choix (11 euros) ou 5 choix (12 euros).

► **Toulouse** : 3, rue du Puits Vert tél. : 05 61 22 49 25

► **Blagnac (anciennement Salade Self)** : végétarien et végétalien, ouvert le midi du lundi au vendredi. 58, Route de Grenade. Tél. : 05 62 74 10 48

► **Labège Innopole** : végétarien et végétalien, ouvert le midi du lundi au vendredi et de 19h à 22h30 du mercredi au samedi. Route de Baziège, zac de la Bourgade. Tél. : 05 61 73 83 90



Manger autrement

Un restaurant bio et végétarien tenu depuis 2001 par Prasad Bhatber. Le midi, choix de menus entre 10 et 13 euros. Le soir, entre 11 et 16 euros. Un choix végétalien est tout à fait possible. Quelques spécialités : tartes sans lait, assiette gourmet sans gluten, crème de bananes et noix de coco, crème indienne. Vente à emporter.

155, grande rue St Michel tél. : 05 61 32 68 41

http://perso.orange.fr/manger.autrement/MA_Men_Veg.htm

Saveurs bio

Un restaurant très bio où vous trouverez un vrai choix végétarien. Pour déjeuner : une formule "buffet" à 9 euros, idéale pour découvrir la diversité de la cuisine végétarienne. Pour dîner : le buffet végétarien, la formule à 16 euros ou le menu à 20,50 euros. Quelques spécialités : légumes farcis au soja, gâteau d'aubergine et de champignons, roulé au potimarron ou salade de fruits marinés aux épices et son granité...

22, rue Maurice Fontvieille tél. : 05 61 12 15 15
<http://www.saveursbio.com/>

Banana Land

Un restaurant rapide végétarien et végétalien, spécialisé dans les jus de fruits naturels. Au menu : des fruits sous toutes leurs formes, pressés, mixés, en morceaux, entiers, naturels ou avec du yaourt, du lait de coco... Le tout sans conservateurs ni sucre. Mais aussi : des soupes ou encore des salades à base d'ingrédients provenant de l'agriculture bio et/ou du commerce équitable et du sud-ouest de la France.

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 11h à 19h.

49, rue du Taur

Tél. : 05 62 30 88 99

<http://www.drbananas.com/>



Merci aux éditions La Plage pour leur collaboration.