



MENU FARANDOLE MOIS D'AVRIL 2018

DATE/ SEMAINE	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
Semaine I Du 02 au 06 Avril 2018	Crudité de saison ----- Poulet au four Pomme rissolée ----- Cake /fruits	Gaspacho ----- Cube de bœuf sauce tomate/ riz Poisson frit/ igname vapeur ----- Biscuit roulé /Fruits	Salade d'avocat ----- Escalope de thon/ attiéké ----- Tarte au citron/Fruits	Crudité de saison ----- Bœuf ratatouille/ riz améliorée ----- Crêpe Susette /Fruits
Semaine II Du 09 au 13 Avril 2018	Vermicelle à la sardine ----- Carré de bœuf sauce épinard / riz ----- Gâteau au coco/ Fruits	Pizza ----- Poisson frit -bœuf Sauce gougouassou / riz / foutou Jardinière de légume ----- Madelaine / fruits	Macédoine de légumes ----- Brochette de filet de poisson Alloco/ attiéké ----- Flan pâtissier / Fruits	Omelette villageoise ----- Choucouya de poulet/ frite de pomme de terre ----- Cake marbré /Fruits
Semaine III Du 16 au 20 Avril 2018	Salade composée ----- Poisson frit/ patate vapeur / attiéké ----- Pain au chocolat /Fruits	Carotte aux œufs durs ----- Bœuf sauce légumes / couscous ----- Duchesse/Fruits	Salade italienne ----- Emincé de bœuf – poisson frit Riz au curry/ haricot vert sauté ----- Gâteau au gingembre/Fruits	Concombre à la crème ----- Poisson au four petit pois ----- Mousse au chocolat /Fruits
Semaine IV Du 23 au 27 Avril 2018	Assiette vietnamienne ----- Tchep au poulet ----- Tarte à l'ananas/Fruits	Quiche au légumes ----- Bœuf grillé / igname-banane vapeur ----- Cake aux fruits secs/Fruits	Œuf mayo ----- Poisson sauce claire/ fougou Dinde rôti / attiéké/ riz ----- Eclair /Fruits	Pomme au thon ----- Chawarma au poulet ----- Moka/Fruits

LA DIRECTION