

SEMAINE DE L'ALIMENTATION 2020

Du 5 au 9 octobre, venez savourer des plats à base de produits locaux dans les restaurants partenaires !

- 1 LUNDI 5 MIDI/SOIR à L'Alizée Plage.**
Menu : Produits de la mer. Tarif et réservation au **82 10 38.**
- 2 MERCREDI 7 SOIR à la Paillote Aleka de Gahi.**
Menu : Poulpe, bœuf, salade tahitienne, cigales, langoustes... à toutes les sauces. Tarif et réservation au **72 17 18.**
- 3 JEUDI 8 MIDI au restaurant Le Paradis Una Una à Liku.**
Menu : choucroute de la mer à la papaye verte cuisinée au vin blanc, et son « loifusi » revisité (dessert traditionnel à base de banane poingo). Tarif et réservation au **82 06 66.**
- 4 JEUDI 8 SOIR à l'Angelus**
Menu : fruit à pain sous toutes ses formes (chips, frites, purée, hachis parmentier...), crabe farci, salade de poisson, chips de banane et salade de crevettes au pomelo. Tarif et réservation au **72 10 31.**
- 5 VENDREDI 9 MIDI au restaurant Nul part ailleurs**
Menu : huîtres locales, porc farci aux légumes, frites de mei et légumes, brochettes d'ananas panées au coco. Tarif et réservation au **82 76 09.**
- 6 TOUTE LA SEMAINE au Maloccino**
Produits vedettes locaux : frites de manioc, frites de taro, haricots kilomètres, chou chine
Tarif et réservation au **72 23 23.**

Lundi 5, mardi 6 et mercredi 7 octobre au marché de Mala'e Mahu :
Visites des jardins-école de Malaetoli, Tapa et Malaefoou.
Concours culinaires entre les différentes écoles.



Vendredi 9 octobre, rejoignez-nous sur le site du marché de Mala'e Mahu :
Stand de l'Agence de Santé, stands GIJ, stand de l'exploitation du Lycée Professionnel Agricole
Ventes et dégustations de produits.



DIRECTION
DES SERVICES
DE L'AGRICULTURE,
DE LA FORÊT
ET DE LA PÊCHE
DE WALLIS ET FUTUNA



CCIMA
WALLIS ET FUTUNA

