

Atelier cuisine très suivi par les enfants

Seize enfants accompagnés de leurs parents se sont réunis, samedi 8 juin, au restaurant scolaire du Theil à [Val-au-Perche](#), pour un atelier cuisine proposé par Laëtitia Grémy, responsable de la restauration scolaire.

Âgés de 6 à 12 ans, les enfants sont issus des écoles de la commune ou du conseil municipal des jeunes de [Val-au-Perche](#).

Les 40 participants ont pu participer à la réalisation de crèmes spéculoos et de cookies encadrés par Laëtitia Grémy et Annie-Laure Blot, cantinière au restaurant scolaire de [Mâle](#).

« Après le succès de l'atelier cuisine organisé en novembre 2023 dans le cadre de l'événement Cuisinez la [Normandie](#), Laëtitia Grémy nous a proposé de renouveler l'organisation d'un atelier cuisine à destination des enfants. Ce projet s'inclut parfaitement dans le champ des actions du Plan alimentaire de référence que la commune accompagne », explique [Martine Georget](#), adjointe au maire en charge de la restauration scolaire.

Dégustation pour finir

Comme pour la réalisation des repas des trois restaurants scolaires de [Val-au-Perche](#), un maximum de produits locaux ont été mis à l'honneur : farine du Perche, œufs de [La Bigottière à Chemilli](#) ou des produits [Biocoop](#).

À l'issue de l'atelier, c'est en présence de [Sébastien Thirouard](#), maire de [Val-au-Perche](#), que petits et grands ont pu se régaler des mets réalisés pendant cet après-midi.

Un nouvel atelier est en préparation pour le rendez-vous devenu désormais annuel Cuisinez la [Normandie](#), entre le 26 octobre et le 10 novembre.



Ils étaient quarante participants à l'atelier cuisine organisé samedi 8 juin au restaurant scolaire du Theil à Val-au-Perche. @Val-au-Perche