

[Val-au-Perche](#)[Le Perche du 19 juin 2024](#)[242 mots](#)

Les enfants ont été initiés à la cuisine

Seize enfants, accompagnés de leurs parents, étaient réunis, samedi 8 juin, au restaurant scolaire du Theil à [Val-au-Perche](#) pour un atelier cuisine proposé par Laëtitia Gremy, 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, avec l'aide également d'Annie-Laure Blot, cantinière au restaurant scolaire de [Mâle](#).

« **Après le succès de l'atelier cuisine organisé en novembre dernier, dans le cadre de l'événement Cuisinez la Normandie, Laëtitia Grémy a proposé de renouveler un atelier destiné aux enfants. Ce projet s'inclut parfaitement dans le champ des actions du Plan Alimentaire de Référence que la commune accompagne** », explique [Martine Georget](#), adjointe en charge de la restauration scolaire.

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](#).

A 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