

## Programme des ateliers cuisine Château -Thébaud Dernier trimestre 2020

 -Apprendre une cuisine riche en saveur, simple et saine au quotidien
 -Découvrir de nouveaux aliments
 -Tendre vers une alimentation durable





**Atelier 1 : un repas sans viande, comment cuisiner les autres sources de protéines ?** Lundi 19 octobre de 10h30 à13h30

**Atelier 2 : Que faire avec les légumes d'hiver ?** Lundi 2 novembre de 10h30 à 13h30

A la salle de la Maine (Sous la mairie)

**Atelier 3 : un repas sans viande, comment cuisiner les autres sources de protéines ?** Samedi 7 novembre de 10h30 à 13h30

Atelier 4 : Les féculents : des pâtes, du riz... Mais pas que...cuisinons d'autres céréales non raffinées, en salade, en gratin, en boulettes....

Jeudi 10 décembre de 18h à 21h

Atelier parent/ enfant : cuisinons de toutes les couleurs Mercredi 28 octobre 2020 de 15h à 17h

Repas prévu ensemble Fiches recettes fournies Prévoir son tablier Tarifs en fonction du quotient familial

Pour tout renseignement et inscription : Carole Boutet, diététicienne, 06.07.73.73.47. Ou mail ; caroleboutet44@gmail.com

Validation des inscriptions à réception du règlement maximum 3 jours avant la date de l'atelier