

# 25 Nov - Inscription Atelier Culinaire : Epinards

**Le Siplarc anime 4 jours par semaine des ateliers culinaires pour les enfants des écoles élémentaires des villes de Noisy-le-Sec et de Bondy.**

Chaque mois une thématique autour d'un aliment est mise en oeuvre avec les enfants dans les classes.

Le Siplarc se déplace avec tout le matériel nécessaire pour réaliser ces préparations.

**Sensibiliser les enfants à l'éducation alimentaire et à la saisonnalité des produits tel est l'objectif de ces animations auprès des enfants.**



## Novembre et décembre sous le signe des Epinards

Les enfants pourront apprendre à réaliser avec Sébastien, Cuisinier du Siplarc, une recette qui met à l'honneur les épinards.

Une occasion pour les enfants de lever les à priori sur ce légume et de le découvrir sous un jour nouveau.

Riche en vitamines, magnésium, potassium et en fer, les épinards sont un véritable allié pour la santé pouvant être dégustés aussi bien cru que cuit.

**Pour réserver cet atelier, rien de plus simple : remplissez le formulaire ci-dessous** et une confirmation vous sera envoyée.

### **NOTA BENE :**

- Si le formulaire est fermé et que vous ne pouvez pas réserver une date, c'est que celle-ci est déjà prise, même s'il est indiqué "disponible"

**- Aussi, il est important de noter que nous privilégions 1 atelier culinaire par classe et par an. Ceci dans un souci d'équité, pour permettre au plus grand nombre d'enfants de bénéficier de nos ateliers cuisine.**

## Message d'avertissement

Le quota est atteint. Le formulaire est fermé aux nouvelles soumissions.



Infos pratiques

### **Durée de l'atelier : 2h**

De 9h à 11h

Ces horaires peuvent s'adapter selon vos besoins. Merci de l'indiquer dans le formulaire d'inscription.

### **Matériel nécessaire à mettre à disposition par la classe :**

- Vidéo Projecteur
- Prise électrique
- Un point d'eau non loin
- 2 tables de classe

Contact

Sebastien Vincent, cuisinier

[sebastien.vincent@siplarc.fr](mailto:sebastien.vincent@siplarc.fr) ou [siplarc@siplarc.fr](mailto:siplarc@siplarc.fr)