



Boulangerie Pâtisserie

Michel Corneloup Le boulanger bio



Il faut goûter les tourtes d'Auvergne et «**Saveurs des champs**», rustiques et généreuses, elles sentent bon le seigle, le miel et les fleurs des champs et se conservent la semaine...

circuit

3



> **Michel Corneloup**, 5^{ème} génération de boulanger au Coteau, perpétue une tradition vieille de plus de 160 ans puisque **la boutique a été créée en 1847** par son arrière grand oncle. Allant au bout de ses convictions, Michel Corneloup est **le premier boulanger bio** du Roannais. Il propose uniquement du pain biologique **certifié par Qualité France SA**. Tout son pain est fabriqué à partir de farines Borsas, de levain naturel fait maison, de bon sel de Guérande et d'eau purifiée.

> à 3 km de Roanne

29, avenue de la Libération

42120 Le Coteau

04 77 68 01 04

Fax : 04 77 70 23 79

michel.corneloup.leboulangerbio@wanadoo.fr

> horaires d'ouverture

Mercredi - jeudi 6h00 à 12h30 et 14h30 à 19h30

vendredi - samedi - dimanche 6h00 à 19h30

Fermé les lundi et mardi

