



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



> **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 Borsa, 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

