



CALENDRIER



Décembre

16	Distribution du colis de Noël aux Aînés - CCAS
16	Paris Shopping Association Rollevillaise de Loisirs
17	Concert de Noël à 17 h - Eglise de Rolleville

Janvier

10	Vœux de la Municipalité
14	Loto - Rollevillaise de Tir
20	Tournoi de playstation - Football club Rollevillais
21	Concours de dominos - Anciens Combattants
26	Journée privée - Anciens Combattants
27	Soirée choucroute - Football club Rollevillais
28	Pièce de théâtre au Centre Jean Vanier au profit du téléthon

Février

2	Assemblée Générale - Jardins Ouvriers
10 et 11	Foires aux arbres au moulin - Comité des Fêtes
17	Repas du Club du Jeudi Association Rollevillaise de Loisirs

Mars

10	Soirée Crêpes - Comité des Fêtes et Association Rollevillaise de Loisirs
18	Commémoration de la fin de la guerre d'Algérie Anciens Combattants
31	Reprise du Tir - Rollevillaise de Tir

MAIRIE
DE
ROLLEVILLE



Lettre d'informations municipales
présentée par
la commission communication

Rolleville
infos n° 79

Décembre 2017



*L'ensemble de l'Equipe
Municipale vous souhaite de
bonnes fêtes de fin d'année et
vous présente leurs meilleurs
vœux pour 2018*

Vœux de la Municipalité - Invitation
Pascal Leprettre, Maire, entouré du Conseil Municipal,
invite **tous les Rollevillais et Rollevillaises**
à la cérémonie des vœux,
le mercredi 10 janvier à 18 h 30 à la salle des sports

Retrouvez les informations communales sur le site
www.rolleville-mairie.com ou mairie-rolleville@wanadoo.fr



Illuminations de Noël

Exceptionnellement, Rolleville passera les fêtes de fin d'année sans illuminations.

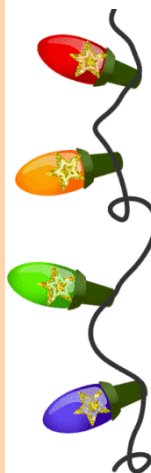
Notre contrat avec la société INEO étant arrivé à échéance, il nous est apparu raisonnable d'attendre la fin des travaux de réaménagement du secteur de la future Mairie pour envisager les choses autrement.



Jusqu'à présent, environ 6000 € étaient dépensés chaque année pour illuminer notre village

La commission Vie Communale aura pour consigne de réduire le montant des dépenses tout en proposant un décor festif et joyeux pour 2018.

Un beau cadeau pour cette commission !!



Nouvel arrêté préfectoral (pour les particuliers)



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Arrêté préfectoral

Tonte des gazons et utilisation d'outils susceptibles de causer une gêne pour le voisinage (en extérieur et en intérieur)

Horaires autorisés

Jours ouvrables de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 20 h

samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 19 h

Dimanche et jours fériés de 10 h à 12 h



Enquête déplacements CODAH



La CODAH va effectuer une enquête pour mieux connaître les pratiques de déplacements des habitants afin d'organiser de façon plus efficace, le système de transport sur le territoire

Si vous êtes sélectionnés, cette enquête se déroulera du 9 janvier au 14 avril 2018.



Théâtre

LE REPAS DES FAUVES

D'après l'œuvre de VAHÉ KATCHA

Venez passer un après midi avec le théâtre de l'Ephémère
Le dimanche 28 janvier 2018
À 15 h 30 au CENTRE JEAN VANIER
« le repas des Fauves » de Vahé Katcha et Julien Sibre
(au profit du Téléthon)



Le Dimanche 17 décembre 2017
Eglise de Rolleville à 17 h 00

Chorale Saint Philibert – Direction Françoise OTTMANN
Accompagnement à l'orgue : Jean MALANDIN
ENTREE LIBRE
(au profit du Secours Catholique)



Feuilletés de Noël

Pour 4 personnes

Préparation
15 mn
Cuisson
25 mn

- Rouleau de pâte feuilletée : 1
- Filets de poisson blanc en morceaux : 300 g
- Jaune d'oeuf : 1
- Fumet de poisson déshydraté : 3 cuil. à café
- Crème liquide : 15 cl
- Beurre : 15 g
- Farine : 15 g
- Colombo (ou curry) : 1 cuil. à café
- Sel et poivre



Bon appétit !!!

Préchauffer le four – Th 7 (210 °)
 Déroulez la pâte et découpez 8 ronds
 Déposez-en 4 sur une plaque et dorez les au jaune d'œuf
 Evidez les 4 autres ronds en couronne
 Posez-les sur les premiers et dorez-les
 Enfourez 15 mn

Délayez le fumet dans 30 cl d'eau
 Faites pocher le poisson 5 mn à feu doux

Faites fondre le beurre dans une casserole
 Incorporez la farine.
 Délayez avec 15 cl de fumet et la crème
 Faites cuire 5 mn en fouettant.
 Assaisonnez de sel, poivre et colombo
 Ajoutez le poisson égoutté
 Répartissez dans les feuillets
 Servez aussitôt



Je me dépêche de venir



Feuilletés de Noël

Pour 4 personnes

Préparation
15 mn
Cuisson
25 mn

- Rouleau de pâte feuilletée : 1
- Filets de poisson blanc en morceaux : 300 g
- Jaune d'oeuf : 1
- Fumet de poisson déshydraté : 3 cuil. à café
- Crème liquide : 15 cl
- Beurre : 15 g
- Farine : 15 g
- Colombo (ou curry) : 1 cuil. à café
- Sel et poivre



Bon appétit !!!

Préchauffer le four – Th 7 (210 °)
 Déroulez la pâte et découpez 8 ronds
 Déposez-en 4 sur une plaque et dorez les au jaune d'œuf
 Evidez les 4 autres ronds en couronne
 Posez-les sur les premiers et dorez-les
 Enfourez 15 mn

Délayez le fumet dans 30 cl d'eau
 Faites pocher le poisson 5 mn à feu doux

Faites fondre le beurre dans une casserole
 Incorporez la farine.
 Délayez avec 15 cl de fumet et la crème
 Faites cuire 5 mn en fouettant
 Assaisonnez de sel, poivre et colombo
 Ajoutez le poisson égoutté
 Répartissez dans les feuillets
 Servez aussitôt



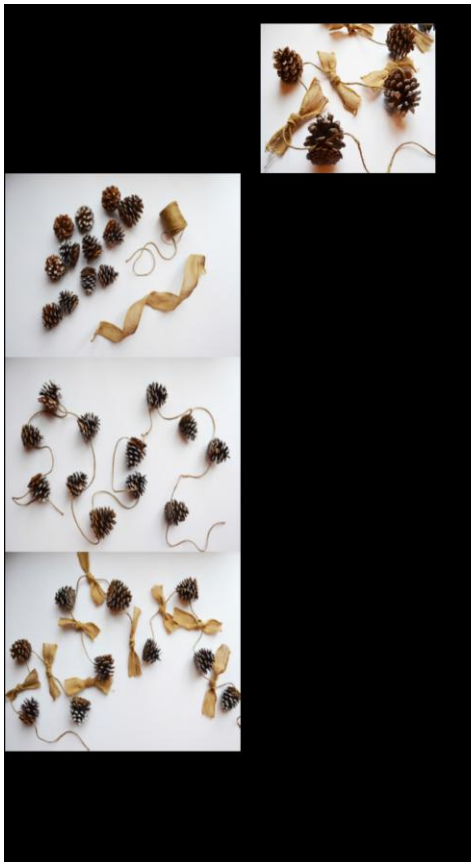
Je me dépêche de venir



Jolie et facile
La guirlande Nature

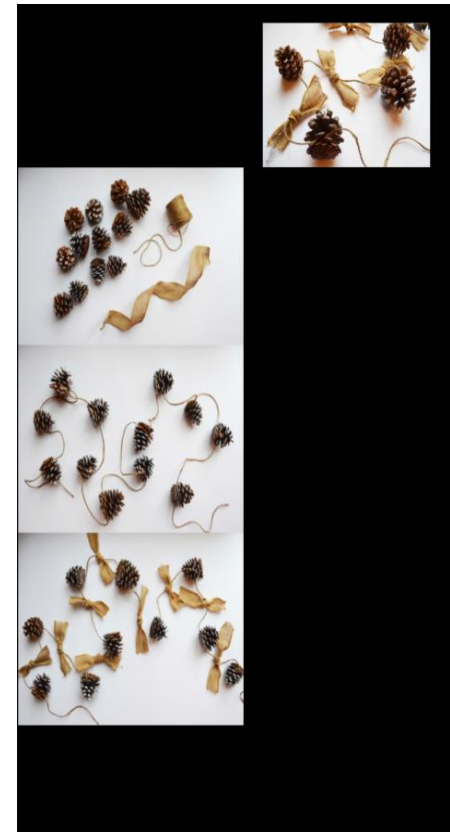


Jolie et facile
La guirlande Nature



Matériel :

- pommes de pin
- ficelle
- toile de jute en bobine
- accrocher les pommes de pin
- faites un nœud avec la toile de jute entre les pommes de pins



Matériel :

- pommes de pin
- ficelle
- toile de jute en bobine
- accrocher les pommes de pin
- faites un nœud avec la toile de jute entre les pommes de pins

C'est fait..... Accrochez la où bon vous semble



C'est fait..... Accrochez la où bon vous semble

