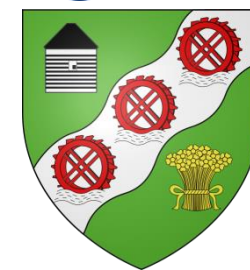




# Rolleville infos n°84

Décembre 2018

décembre		
07et 08	Téléthon	ARL et CF
09	Concours de dominos	CF
10	Remise des prix du tir	Société de Tir
11	Réception pour le personnel communal	Mairie
14	Visite du PERE NOEL	Mairie
15	Paris shopping Concert de Noël	ARL Chorale St Philibert
16	Concert de Noël	Chorale de l'ARL
17	Assemblée générale	Société de Tir
22	Distribution colis Noël des Anciens	CCAS
25	<i>JOYEUX NOEL</i>	
janvier		
9	Vœux	Mairie
18	Journée privée+ Rétromobile	AC
20	Loto du Tir	Société de Tir
26	Soirée choucroute	FCR



L'ensemble de l'équipe municipale vous  
souhaite de bonnes fêtes de fin d'année  
et vous présente leurs meilleurs vœux  
pour 2019



Retrouvez les informations  
communales sur le site  
[www.rolleville-mairie.com](http://www.rolleville-mairie.com) ou  
[mairie-rolleville@wanadoo.fr](mailto:mairie-rolleville@wanadoo.fr)



**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 9 janvier à 18h30 à la salle des sports

## Météo sur le site de la mairie

Une rubrique météo est tenue à jour pour vous informer des conditions météo du week-end et de la semaine à venir . Si nous avons connaissance d'alertes , elles seront mises sur la page d'accueil



HO HO HO!

### Colis des Anciens: un cadeau avant l'heure pour nos aînés !

**Samedi 22 décembre** , les membres du CCAS recevront nos aînés en Mairie , pour la distribution du traditionnel colis , autour d'un café , d'un thé et peut être de quelques biscuits ...

C'est aussi un moment de convivialité très agréable qui sera partagé avec eux . L'an passé , 78 colis avaient été distribués .

Cette année , 63 personnes seules et 51 couples âgés au minimum de 67 ans pourront y prétendre .

On vous attend à partir de 10h00 pour ce rendez vous amical , important pour maintenir un lien entre nos concitoyens .



### Décorations de Noël, Faire différemment et dépenser moins !

L 'an passé à pareille époque , nous vous avons expliqué que notre contrat avec le fournisseur des illuminations était arrivé à son terme (montant 7000 euros) et que nous avons fait le choix d'attendre la construction de la mairie pour vous proposer autre chose .

La commission « vie communale » a travaillé sur le sujet et désormais le choix a été fait de centraliser la décoration au niveau de la mairie (montant 1700 euros) .

Nous faisons tout pour que vous soyez fiers de notre village et que les petits rollevillais gardent le meilleur souvenir des fêtes de Noël de leur enfance .

On peut rien pour vous!!!



J'ai perdu le Nord!!

**En cas de perte d'un objet , n'hésitez pas à venir en mairie** . IL arrive régulièrement qu'on rapporte des objets trouvés ...



## Une fin d'année musicale

Chorale de ROLLEVILLE  
« l'écho de la Lézarde »  
Direction  
Nadège DRAGON



Dimanche 16/12/18  
à 17 h 00 Eglise de Rolleville  
Récital chorale  
Au profit du Téléthon



Dimanche 23/12/18  
à 15 h 00  
Casino d'Etretat  
Récital chorale

Chorale Saint Philibert de MONTIVILLIERS  
Direction : Françoise OTTMANN – Orgue : Jean MALANDIN



Samedi 15 /12/18 à 20 h 00  
Eglise de Rolleville  
concert de Noël  
Entrée libre  
Au profit du Secours Catholique



### Eglise de Rolleville

Depuis quelques semaines, la porte de l'église est entièrement automatisée. De 9 h 00 à 18 h 00, on appuie sur le bouton à côté de la porte et hop, ça s'ouvre . C'est magique !!!!!  
Un grand merci à Monsieur Maxime BANVILLE qui a assuré ce service d'ouverture et de fermeture de l'Eglise pendant de nombreuses années, et ce, tous les jours.



### Inscriptions pour la soirée crêpes

La soirée crêpes aura lieu le samedi 9 mars 2019. Tarif : 28 € par personne. A partir du lundi 4/12/18, vous pourrez vous inscrire auprès de Germaine Bierré au 02.35.55.81.93 – un seul et unique n° de téléphone – dès réception de votre règlement, votre inscription deviendra définitive. Places limitées







Oyé Oyé mes amis  
**Le Père Noël et la  
 Mère Noël** viennent  
 nous voir



Ne ratez pas notre  
 grand rendez-vous avec

## Le Père Noël et la Mère Noël

**Vendredi 14 décembre à 18h.  
 devant la mairie.**

Venez admirer les illuminations, déposer  
votre liste pour Noël dans une boîte aux  
 lettres mise à votre disposition et bien sûr  
*Partager un moment avec nos deux invités.*



**ENEZ NOMBREUX**

### Matériel

- Branches de  
 différentes tailles



- Ficelle



- Boules ou fruits  
 séchés



### Fabrication

1/ Aligner les  
 branches



2/ Accrocher les  
 branches avec la  
 ficelle en faisant  
 un double noeud



## Sapin de Noël



3/ Décorer  
 Ou peindre les  
 branches





## 1, 2, 3 Dans sa hotte en bois

1, 2, 3 Dans sa hotte en bois  
4, 5, 6 Tout plein de surprises  
7, 8, 9 De jouets tout neufs  
10, 11 12 De la joie pour tous !

## Trois Petits Sapins

de Jean-Louis Vanham

Trois petits sapins      Prirent le chemin      Là ils se couvrirent  
Se donnaient la main      Menant au village      De tout ce qui brille  
Car c'était Noël      Jusqu'à l'étalage      Boules et bougies  
De la terre au ciel      D'un grand magasin      Guirlandes pour luire

Et s'en retournèrent      Jusqu'à la forêt  
La main dans la main      Où minuit sonnait  
Par le beau chemin      Car c'était Noël  
De l'étoile claire      De la terre au ciel

## Jeu de doigts « Petits Lutins »

Petits lutins, dépêchez-vous,  
Père Noël a besoin de vous  
(Remuer tous les doigts)  
Le premier achète tous les  
jouets.  
Le second les emballe à sa  
façon.  
Le troisième leur met une  
jolie ficelle  
Le suivant écrit le nom des  
enfants

Le dernier doit tous les  
distribuer. (Placer au fur et à  
mesure les doigts des deux mains  
les uns en face des autres: les 2  
pouces, les 2 index, etc...)

Petits lutins (Mettre les mains sur  
la tête en formant un chapeau pointu)

Merci beaucoup (S'incliner en avant,  
toujours les mains sur la tête)

Pour l'an prochain, Reposez-  
vous. (Poser la tête inclinée sur les  
deux mains, pour dormir)

## Cupcakes de Noël

### Ingrédients :

#### Pour le gâteau :

- 2 pommes
- 75 g de beurre ( + un peu pour les pommes )
- 75 g de sucre en poudre ( + 2 cuillères à soupe pour les pommes )
- 60g de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure
- 2 cuillères à soupe de cannelle

#### Pour la crème

- 250g de sucre glace
- 80g de beurre
- 3cl de lait
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- Colorant vert
- Poche à douille

### Étapes de préparation :

- Peler les pommes, les couper en petits cubes puis les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre et la cannelle.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sucre, la farine, la levure et les œufs. Incorporer délicatement les pommes.
- Verser dans les moules, les remplir au 3/4 puis les faire cuire pendant 25 minutes.
- Préparer la crème : mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation dans une poche à douille et décorer vos cupcakes.