



décembre

13	Chorale des écoliers Visite du Père Noël et illuminations	école Voyelles mairie
16	Assemblée générale	société de tir
21	Distribution des colis de Noël pour les aînés	CCAS
25	C'est NOEL	

janvier



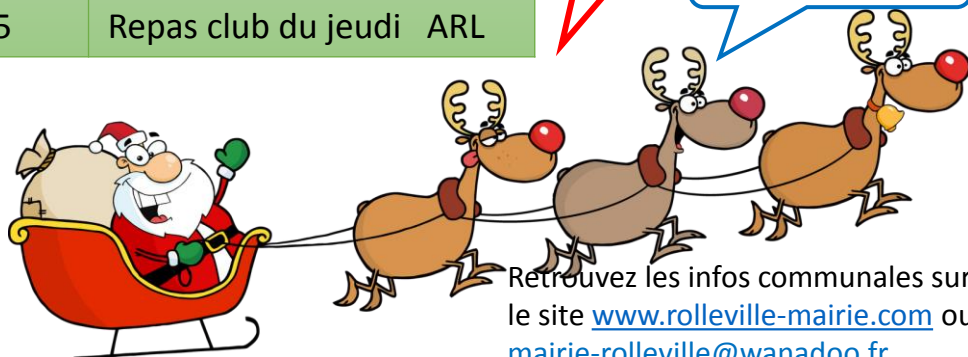
8	Vœux de la municipalité	
19	Loto	société de tir
25	Soirée choucroute Rolleville	Football club
31	Conférence « accidents domestiques » Assemblée générale jardins ouvriers	jardins ouvriers

février

8,9	Foire aux arbres	CF
15	Repas club du jeudi	ARL

Vivement la retraite !

On a dit pas de sujet qui fâche !



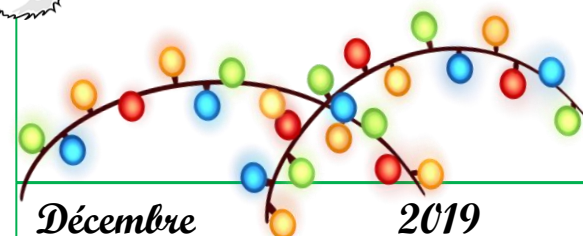
Retrouvez les infos communales sur le site www.rolleville-mairie.com ou mairie-rolleville@wanadoo.fr



Lettre d'informations municipales présentée
par la commission communication

Rolleville infos

n°90



Décembre

2019



*L'équipe municipale vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'année et
vous présente leurs meilleurs vœux
pour 2020*

moi aussi, je
vous souhaite
de bonnes
fêtes



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 8 janvier à 18h30 à la salle des sports

Rendez-vous avec le **Père Noël** le vendredi 13 décembre



À 17h45 à la salle des sports:
**chants de Noël par les
écoliers avec leurs enseignants**

Verre de l'amitié offert par la mairie
Vente de gourmandises salées et
sucrées au profit de la coopérative
scolaire. Vente également de livres
« Lire c'est partir » (0,80 euro)

À 18h30, **arrivée du Père Noël**
devant la mairie
Et inauguration des illuminations



**Venez
nombreux !!!**

Mairie de Rolleville
Association des parents d'élèves
École Voyelles



Colis de Noël pour nos aînés offerts par le CCAS

La distribution se fera à la salle
polyvalente le samedi 21 décembre
à partir de 10h00 et ce jusqu'à
11h30 dans une ambiance amicale
autour d'un café.



Conférence sur les accidents domestiques.

Les personnes âgées, avec les enfants, sont les
plus touchés par les accidents domestiques.

Ceux-ci sont responsables d'hospitalisations aux
conséquences parfois graves.

Leurs causes sont multiples.

Où ? Pourquoi ? Comment surviennent ils ?

Comment réduire les risques au quotidien ?

La prévention reste le moyen le plus efficace pour
les éviter.

Si vous souhaitez avoir des renseignements et des
conseils, venez assister à une conférence, gratuite
, qui aura lieu en début d'année à la salle
polyvalente.

**Nous vous communiquerons par voie d'affichage
la date et l'horaire de cette conférence**





Petits lutins, avez vous veillé

À ce qu'il n'ait rien oublié ?

Avez vous pensé aux bonbons , aux sapins?

Avez-vous mis de la neige sur son chemin ?

Dans sa poche trouvera-t-il le cahier ?

Le grand cahier avec la liste des enfants sages

Et puis , dans un petit , tout petit étui , ses lunettes

Pour lire leur nom la nuit

Alors maintenant ouvrez la porte du garage !

Père Noël partez bien vite

Et bon voyage !



Dans mes chaussures ?

Une voiture .

Dans mes chaussons ?

Un ourson .

Dans mes baskets ?

Une dinette .

Dans mes sandales ?

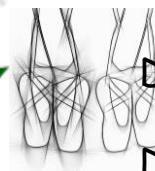
Un cheval .

Dans mes ballerines ?

Des pralines .

Et dans mes bottes ?

Des papillottes !



Cupcake Père Noël chocolat coco



Réalisation

Difficulté	facile
Préparation	40 mn
Cuisson	10 mn
Temps total	50 mn

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la base des cupcakes:

80 g de farine
80g de sucre
40g de cacao en poudre non sucré
1cuillère à café de levure chimique
Une pincée de sel
1 œuf
30ml d'huile neutre
10 cl de lait de coco

Pour le glaçage:

150 g de mascarpone
40 g de sucre glace
Noix de coco râpée pour les finitions
Pâte à sucre rouge, blanche et noire

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°
- 2 Dans un récipient , mélanger tous les ingrédients secs (farine, sucre, cacao, levure chimique et sel). Ajouter ensuite l'œuf, l'huile et le lait de coco, et mélanger vigoureusement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3 Verser la préparation dans les moules à mini muffins et enfourner environ 10 minutes (vérifier la cuisson avec un couteau, la lame doit ressortir sèche). Laisser refroidir sur la grille du four.

- 4 Préparer le glaçage, mélanger au fouet le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange lisse. Verser la préparation dans la poche à douille , et décorer vos cupcakes. Réserver au réfrigérateur .
- 5 Confectionner les jambes de Père Noël en pâte à sucre, réaliser les jambes , prélever une petite quantité de pâte à sucre rouge, faire une boule puis la rouler entre vos mains afin d'obtenir des « petits boudins ». Procéder de la même manière pour la pâte à sucre blanche en faisant des « boudins » plus fins. Faire ensuite les chaussures avec la pâte à sucre noire, faire une boule puis l'aplatir un peu et creuser un creux de la taille de la jambe qui viendra plus tard s'emboîter.
- 6 Après avoir confectionné tous les éléments en pâte à sucre, assembler les en humidifiant légèrement, à l'aide d'un pinceau fin, les parties à coller, puis les assembler en appuyant légèrement , mais pas trop (avec l'eau, la pâte à sucre va devenir collante, ce qui permettra aux éléments de se coller entre eux). Réserver 30 minutes afin que tout soit bien collé.
- 7 Pour finir, décorer ensuite vos cupcakes, parsemer le glaçage de coco râpé afin de faire l'illusion de la neige puis planter dans le glaçage deux jambes par cupcake.



Reconnaissez vous un individu qui serait rentré par effraction chez vous dans la nuit du 24 décembre?

Je suis pas sûr... je dormais, M'sieur le commissaire...

