

Eclairage public - pendant les fêtes de fin d'année, la Municipalité a décidé de remettre l'éclairage public la nuit, du 23 décembre 2016 au 3 janvier 2017.



Décembre

11	Concours de dominos – comité des Fêtes
12	Assemblée Générale – Rollevillaise de Tir
13	Les Elus reçoivent le Personnel Communal autour d'un apéritif dinatoire
17	Distribution du colis à nos Aînés
25	C'est Noël !!!

Janvier

1	Meilleurs vœux à tous !!!
11	cérémonie des vœux à la salle des sports
15	Loto – Rollevillaise de Tir
22	Concours de dominos – Anciens Combattants
22	Concert au profit du Téléthon – chorale « l'Echo de la Lézarde – 17h00 – Eglise de Rolleville – 3.00 € l'entrée
28	Soirée choucroute – Football Club Rollevillais

Février

3	Assemblée Générale – Jardins Ouvriers
11	Repas du club du jeudi Association Rollevillaise de Loisirs
11 et 12	Foire aux arbres – Comité des Fêtes

Retrouvez les informations communales sur le site

www.rolleville-mairie.com

Mairie-rolleville@wanadoo.fr

MAIRIE
DE
ROLLEVILLE



Lettre d'informations municipales
présentée par
la commission communication

Rolleville
infos n° 74

Décembre 2016

L'ensemble de l'Equipe Municipale souhaite à tous les Rollevillais de bonnes fêtes de fin d'année.

Voeux de la Municipalité - Invitation

Pascal Leprettre, Maire, entouré du Conseil Municipal,

invite tous les Rollevillais

à la cérémonie des vœux,

le mercredi 11 janvier à 18 h 30 à la salle des sports

Rectificatif - colis des anciens

Nos Aînés n'auront pas à attendre le lundi 19 comme nous l'avions annoncé (par erreur) ; le colis sera distribué le samedi 17 décembre de 10 h à 12 h - salle polyvalente



INGRÉDIENTS

- 180 g de sucre
- 80 g de farine
- 1 orange
- 100 g de beurre fondu + 30 g pour la cuisson des tuiles
- 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

Tuiles à l'orange



- Facile
- Bon marché
- pour 25 tuiles
- 10 minutes de préparation
- 4 minutes par fournée

Préchauffez le four à th 6 (180°).

Râpez le zeste de l'orange. - Pressez son jus - Mélangez le sucre, la farine, le zeste, le jus d'orange et le beurre fondu refroidi, tout en remuant avec une cuillère de bois.

Beurrez bien la plaque tôle du four - Déposez des petits tas un peu épais de pâte en les espaçant - A l'aide d'une palette étalez-les en forme de disques. Parsemez d'amandes effilées.

Faites-les cuire 4 à 5 min par fournée, l'idéal étant d'utiliser 2 plaques de cuisson.

Pendant que la première fournée cuit, préparez la seconde - Retirez les tuiles cuites du four - Posez-les à cheval sur un rouleau à pâtisserie en appuyant légèrement pour leur donner une forme incurvée.

Conservez-les dans une boîte métallique à l'abri de l'humidité - Si les tuiles sont difficiles à détacher de la plaque, c'est qu'elles sont trop chaudes ou trop froides.

Dans le premier cas attendez 20 secondes dans l'autre, remettez la plaque quelques secondes dans le four



Devinettes de Noël

Que dit un sapin de Noël qui arrive en retard le soir du réveillon ?

Réponse : Je vais encore me faire enguirlander...

Comment nomme-t-on un chat tombé dans un pot de peinture le jour de Noël ?

Réponse : un chat peint de Noël...

Comment fait-on entrer 2 Pères Noël dans un réfrigérateur ?

Réponse : Impossible, il n'existe qu'un seul Père Noël !

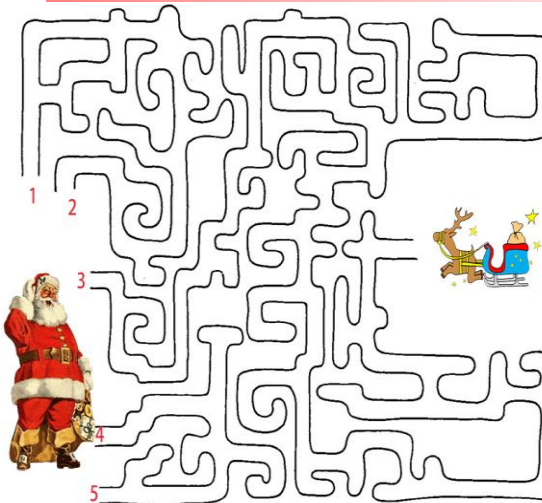
Pourquoi le Père Noël porte-t-il des bretelles noires ?

Réponse : Pour tenir son pantalon, voyons !

Qu'est-ce qui a 34 jambes, 9 têtes et 2 bras ?

Réponse : Le Père Noël et ses rennes...

le Père Noël à perdu son traineau. Aide-le à le retrouver



Aide le Père Noël à retrouver ses 2 rênes manquants

