

BIENVENUE SUR LA
Newsletter
Interne

PARCOURS 3.54 KM

« Vivre Ensemble »
 Jean-No (1971-)

RETOUR VERS LE PASSÉ :

Les Nations :

Ancienne industrie "Noir de fumée", ce centre commercial et d'affaires, imaginé par Henri Prouvé, est une place importante de la ville souvent défini comme le centre-ville de Vandœuvre. C'est ici que de nombreux habitants se retrouvent pour faire leurs courses, passer un temps convivial et discuter. Cette sculpture, "Vivre Ensemble", retranscrit parfaitement ce qui se joue dans cet endroit.

+ D'INFOS :

vandoeuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

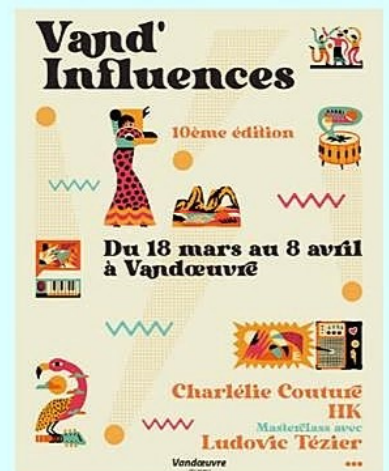
Festival
 Vand'influences

LANCEMENT | SAM. 18.03

L'édition 2023 « Les 10 ans » nous transportera du 18 mars au 8 avril entre Musique classique, Chanson françaises, Fock, Rock, Blues, Musique urbaine, Musique de monde et se terminera avec une semaine autour de l'opéra.

+ D'INFOS :

vandoeuvre.fr



ASTUCES & CONSEILS

Tache de Café

COMMENT ENLEVER UNE TACHE DE CAFÉ SUR DU :

PARQUET

Enlever la tache avec une serpillière humide. Attention, il ne faut jamais laver un parquet stratifié ou vitrifié à grande eau !

TISSUS

Mélangez deux cuillères à soupe de bicarbonate de soude dans une tasse d'eau chaude. Frottez la tache avec un chiffon imbibé de cette préparation.

SOLS PLASTIQUES

Lavez avec de l'eau et un peu d'alcool ménager, ou avec de l'eau et un produit détergent doux, puis rincez.



Voyage en Italie



PIADINA ROMAGNOLA

La piadina romagnola est une spécialité de la cuisine italienne formée d'une fine galette à base de farine de froment et de saindoux, que l'on farcit d'une garniture salée avant de la déguster pliée en 2.



Galette
piadine



Mozzarella de
bufflone



Jambon
Blanc



Salade



Huile
d'olive



Tomate



Basilic



Beurre



Sel



Poivre

1. Coupez les tomates et la mozzarella en petits dés.
2. Mélangez les tomates dans un saladier avec 1 filet d'huile d'olive, sel, poivre.
3. Coupez les tranches de jambon grossièrement et ciselez les feuilles de basilic.
4. Dans un poêle avec un peu de beurre déposer votre Piadine
5. Ajouter sur une moitié, le jambon et la Mozzarella laisser la fondre.
6. Une fois fondue, sortez votre Piadine de la poêle et ajouter la salade, les tomates et le basilic et un filet d'huile d'olive.
7. Pliez-la en deux, et c'est prêt !



BONUS

Photographie DE VANDŒUVRE



Le mot de la fin

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos photos de Vandœuvre pour qu'elles apparaissent sur la prochaine Newsletter !

✉ communication@vandoeuvre.fr

MERCI

REJOIGNEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@villedevandoeuvre



@vandoeuvre