

BIENVENUE SUR LA
Newsletter
Interne

VILLES JUMELÉES

Lemgo

En octobre 1978, Vandœuvre scellait officiellement ses liens d'amitié avec Lemgo, une des plus belles villes d'Allemagne, située dans le land de Rhénanie du Nord-Westphalie.

Lemgo a gardé intactes ses richesses patrimoniales et architecturales.

Depuis notre jumelage signé en 1977, nous avons pu renforcer nos liens grâce à des échanges scolaires, culturels, sportifs, professionnels et touristiques.

+ D'INFOS :
vandœuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

Rencontres de la chanson

DU 17 AU 26 NOVEMBRE 2023

Cette dixième édition est l'occasion de profiter de concerts, de rencontres et de conférences pour découvrir ou redécouvrir les trésors de la chanson française.

Ferme du Charmois.

Bernie Bonvoisin

CONCERT | 18 NOV | 20H30

Bernie présente son nouvel album solo « Amo Et Odi » à la salle des fêtes « Bernie Bonvoisin » de Vandœuvre.

Découvrez les treize nouvelles chansons en live de son cinquième album solo. Tarifs : 15 € • Gratuit -16 ans

+ D'INFOS :
vandœuvre.fr



ASTUCES & CONSEILS

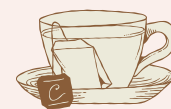
The

COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE UNE TACHE DE THÉ SUR :

CARRELAGE : Frictionner la tache avec de l'eau de cuisson des pommes de terre additionnée de savon noir et rincer.

CUIR : Épongez sans frotter au maximum le thé, puis passez sur la tache un chiffon imbibé d'un mélange : moitié eau, moitié alcool à 70°.

TISSUS (Sur les vêtements) : Frottez avec de la glycérine mélangée à de l'eau tiède.



Croquettes de millet aux haricots noirs et courge butternut



125g
Millet



20g
Farine



50g
Chapelure



100g
Haricots
noirs



20cl
Crème de
soja



200g
Courge
butternut



1
poignée
herbes



1
Oignon



2
Oeufs



Sel
poivre



Huile
d'olive

1-Faire cuire le millet dans deux fois son volume d'eau dans une casserole à feu moyen pendant 20 minutes.

2-Éplucher et hacher l'oignon.

3-Égoutter les haricots noirs.

4-Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole.

5-Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

6-Ajouter les haricots noirs et faire cuire pendant 2 minutes.

7-Lorsque le millet est cuit, le verser dans un saladier.

8-Ajouter le mélange d'oignons et de haricots, la farine, la purée de citrouille, les œufs, la crème de soja, la chapelure, les herbes hachées, le sel et le poivre.

9-Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

10-Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle à frire.

11-Platir le mélange avec la paume des mains et le faire dorer pendant 3-4 minutes de chaque côté.

12-Servir les croquettes bien chaudes.



BONUS

Photographies de Vandœuvre

RÉALISÉES PAR LES AGENTS DANS LE CADRE DES ATELIERS PHOTO



📷 Flavie MAYER



📷 Noémie DOLMAIRE



📷 Jordan BARERO

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