

BIENVENUE SUR LA
Newsletter
Interne

VILLES JUMELÉES

Ponte de Lima

Au cœur de la vallée du Lima, on est séduit par la beauté particulière de la plus ancienne ville du Portugal avec ses légendes ancestrales.

Architecture, cuisine et le fameux vin « vinho verde », artisanat, art, folklore, Ponte de Lima, avec son charme, son histoire et ses traditions, a séduit la ville de Vandœuvre par son sens de l'hospitalité.

Depuis notre jumelage signé en 1989, nous avons renforcé nos liens grâce aux échanges scolaires, culturels, sportifs, professionnels et touristiques.

+ D'INFOS :
vandœuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

Défilé de la Saint-Nicolas

DIMANCHE 3 DÉCEMBRE 2023

Nous célébrons la Saint-Nicolas sur le thème du XVIII^e siècle. Le départ du défilé s'effectuera au centre technique municipal à 17h00 avec une arrivée place du marché à partir de 18h00. Pour couronner ce jour mémorable, un feu d'artifice illuminera le ciel à 19h15.



Marché de Noël

LES 9 ET 10 DÉCEMBRE 2023

La magie du Marché de Noël à la salle des fêtes Bernie Bonvoisin. Venez profiter d'une ambiance festive, des produits alimentaires variés, de cadeaux uniques, de l'artisanat et de beaucoup de plaisir pour toute la famille ! Le Père Noël sera présent, ne manquez pas cet événement plein de joie de Noël !

+ D'INFOS :
vandœuvre.fr



ASTUCES & CONSEILS

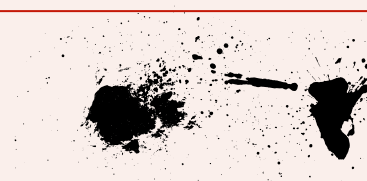
Rouille

COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE UNE TACHE DE ROUILLE SUR :

SOLS PLASTIQUES : Versez directement sur la tache un produit antirouille pour tissu. Rincez soigneusement et séchez.

CARRELAGE : Frottez la tache avec un linge imbibé d'eau oxygénée.

CUIR : Versez sur la tache de rouille un jus de citron additionné de sel, frottez puis versez de la lessive en poudre additionnée d'un peu d'eau et frottez à nouveau. Rincez.



Truffade au munster et au magret séché



6
Pommes
de terre



200g
Munster
à point



100g
Magret
fumé



3
Gousses
d'ail



5
Brins de
persil



1 cuil.
à soupe
d'huile



1 cuil. à soupe
de graines de
cumin



Sel
poivre

1- Faites cuire les pommes de terre 25 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les, laissez tiédir puis pelez-les et coupez-les en rondelles. Épluchez l'ail et hachez-le. Effeuillez le persil, ciselez-le. Retirez la croûte du munster puis coupez-le en lamelles.

2- Dans une poêle, faites revenir rapidement à l'huile les tranches de magret, ajoutez le hachis d'ail et de persil, poivrez, mélangez et retirez du feu. Allumez le grill du four.

3- Disposez en rosace les rondelles de pommes de terre dans un plat à four, ajoutez la préparation au magret et recouvrez de lamelles de munster.

4- Mettez le plat sous le grill, environ 3 min, le temps que le fromage fonde. Saupoudrez la truffade de graines de cumin et servez bien chaud, avec une salade verte.



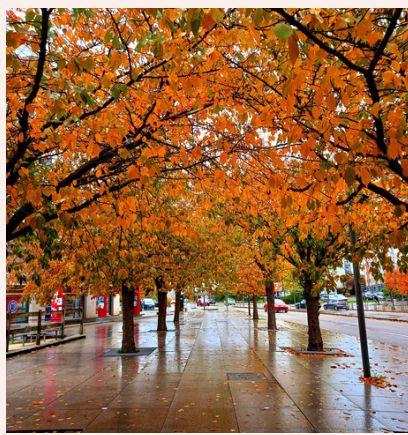
BONUS

Photographies de Vandœuvre

RÉALISÉES PAR LES AGENTS DANS LE CADRE DES ATELIERS PHOTO



📷 Marie-Pierre MAIRE



📷 Aurélie PICAUT



📷 Véronique BOILEAU

PARTICIPEZ AUX PROCHAINS ATELIERS LE 19 JANVIER ET LE 19 AVRIL 2024

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