

BIENVENUE SUR LA
Newsletter
Interne

VILLES JUMELÉES

Poa

L'association «Les Amis de Sabou», créée en 1978, s'est transformée en «Amis de Poa» en se concentrant sur le canton de Poa, Burkina Faso.

Depuis plus de 35 ans, ils mènent des actions variées, de la construction d'écoles à la réfection de digues, favorisant une approche intergénérationnelle.

En 2011, ils ont reçu le Prix du Président Joly. Basée en Lorraine, leur mission englobe le développement local de Poa et la promotion de la culture burkinabé.

+ D'INFOS :
vandœuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

Cérémonie des VOËUX 2024

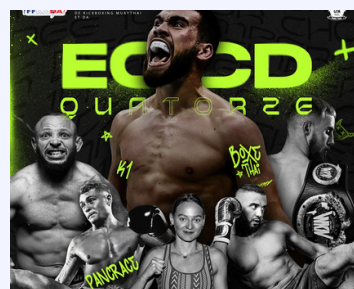
MARDI 9 JANVIER À 11H / MERCREDI 10 JANVIER À 19H

La cérémonie des vœux au personnel se tiendra mardi 9 janvier à 11h, à la salle des fêtes Bernie Bonvoisin, et mercredi 10 janvier à 19h, à la ferme du Charmois pour le personnel ne pouvant participer à la première cérémonie pour raisons professionnelles.

Emperor Chok Dee – Gala de boxe thaï

SAMEDI 27 JANVIER - 18H

Deux championnats du monde au programme, rassemblés en une seule soirée incroyable au Parc des Sports de Vandœuvre. Avec 14 combats au total, allant du kickboxing à la boxe thaïlandaise en passant par le MMA. Billetterie en ligne et sur place



ASTUCES & CONSEILS

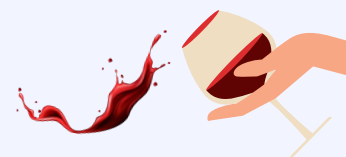
Vin

COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE UNE TACHE DE VIN SUR :

TISSUS : Tamponnez la tache avec une solution d'alcool à 90° et de vinaigre blanc. Lavez et rincez.

CARRELAGE : Frictionnez la tache avec un chiffon imprégné d'eau tiède et de vinaigre blanc.

CUIR : Épongez au maximum la boisson avec du papier absorbant, puis passez sur la zone tachée un chiffon imbibé d'un peu de lait démaquillant pour le visage additionné de quelques gouttes d'un mélange moitié eau, moitié alcool à 90°.



RECETTE

Soupe à l'oignon



6
Tranches de
pain de mie



100g
Comté
râpé



50 g
de
beurre



4
oignon



1 L
d'eau



1 cuil.
à soupe
de farine



1 cuil.
à soupe
d'huile



25 cl
de vin
blanc



Sel
poivre

- 1-Pelez et émincez les oignons.
- 2-Faites-les revenir dans le mélange beurre et huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
- 3-Saupoudrez le mélange de farine, mouillez d'eau chaude et de vin blanc et assaisonnez.
- 4-Couvrez et laissez bouillonner doucement pendant 20 minutes.
- 5-Faites grillez le pain.
- 6-Disposez chaque tranche dans le fond de 4 petits bols individuels supportant le passage au four.
- 7-Saupoudrez d'un peu de fromage râpé. Versez la soupe par-dessus.
- 8-Saupoudrez à nouveau de fromage et faites gratiner.



BONUS

Le défilé de la Saint Nicolas et le Marché de Noël en images



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