

BIENVENUE SUR LA
Newsletter
Interne

SERVICES

Comité National d Action Sociale (CNAS)



Si vous êtes agent de la Ville en tant que titulaire ou stagiaire (hors disponibilité et détachés de la collectivité), contractuel sur un poste permanent, remplaçant pour 6 mois et plus, contractuel en CDI, apprenti ou en contrat pour 6 mois et plus, **vous êtes donc un agent bénéficiaire du CNAS** ! (Conformément à la délibération du Conseil municipal du 19/11/2018)

Les prestations proposées touchent à de nombreux aspects de la vie : voyages à tarif préférentiel, chèques vacances, aides financières, billetterie loisirs, prime suite à un événement familial, prime de déménagement, aide à l'achat d'un véhicule, informations juridiques...

Plus d'informations sur l'intranet et auprès de Carole Todaro (SRH) : 03.57.80.58.20 ou carole.todaro@vandoeuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

« Fiers de leur ville »

Dans le cadre du projet mémoriel HiLo, une vingtaine d'habitant(e)s ont accepté de se livrer et de se faire photographier. Leur image sera visible durant tout le mois de février dans toute la ville.

Le travail de longue haleine entrepris par Juliette Régner, conseillère municipale, en charge de la promotion de l'Histoire Locale, et Aurélie Picaut, chargée de mission, s'est prolongé par plusieurs séances de prises de vues, avec la complicité de l'artiste photographe Baptiste Cozzupoli.



ASTUCES & CONSEILS

COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE UNE TACHE DE SANG SUR :



TISSUS : Tamponnez la tache avec un linge imbibé d'ammoniaque légèrement diluée puis éventuellement avec de l'eau Oxygénée.

CARRELAGE : Retirez les taches sur le carrelage en les tamponnant avec un linge imbibé d'ammoniaque à peine diluée.

CUIR : Passez un linge imprégné de vinaigre blanc dilué dans de l'eau. Rincez avec un linge humide, puis nourrissez le cuir avec du cirage ou du lait de toilette.

Wok de poulet aux champignons



4

Blancs de
poulet

500 g

Champignons
de Paris

2

gousses
ail4 cuil. à
soupe sauce
soja1 bouquet de
ciboulette2 cuil. à
soupe
huile

0,5

Chou vert



1

carotte



1

oignon



Poivre

1- Pelez la carotte, l'oignon et l'ail et hachez-les.

2- Émincez les blancs de poulet en lanières.

3- Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok et faites revenir la carotte, l'oignon et l'ail à feu moyen. Ajoutez les champignons nettoyés et émincés puis le chou finement émincé. Faites cuire 5 min. réservez.

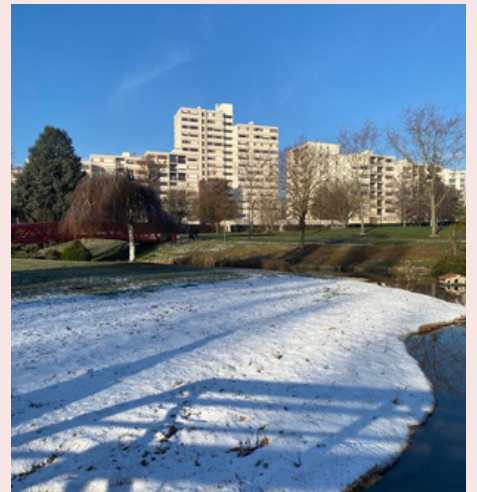
4- Faites revenir le poulet à la place des légumes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Remettez les légumes puis versez la sauce soja. Poivrez et servez sans attendre avec de la ciboulette ciselée, accompagné de nouilles chinoises.



BONUS


Photographie de Vandœuvre

PARC RICHARD-POUILLE



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