



Rou-M@rson Lettre d'infos

n°16 - Janvier 2017

Bonne année à vous, nos fidèles lecteurs « numériques » !!!



La Commission Communication vous présente ses meilleurs voeux de santé, de bonheur et de réussite pour cette nouvelle année ainsi qu'à tous ceux qui vous sont chers.

Etang de Rou

En vue de la saison de pêche 2017, l'étang de Rou-Marson a été réapprovisionné en poissons divers et variés.



50kg de Carpes



100kg de Gardons



60kg de Tanches

Pour vous inscrire et recevoir la prochaine lettre d'infos par mail ou vous désinscrire, envoyez votre demande à l'adresse mail suivante : lettre-infos@rou-marson.fr

Dicton du mois

« Mieux vaut voir chien enragé que chaud soleil en janvier »

Agenda du mois

mercredi 11 janvier

Marmites aux histoires "l'heure du Conte", à partir de 16h30
à la Bibliothèque municipale de Rou pour les enfants de 4 à 7 ans.

jusqu'au dimanche 15 janvier

Collecte des sapins de Noël, aux abords des Ateliers Municipaux, Rue du Pavé à Riou.

jeudi 26 janvier

Assemblée Générale du Comité des Fêtes, à 20h30 à la Maison des Associations.

samedi 28 janvier

Loto organisé par l'Association des Parents d'élèves des Ulmes / Rou-Marson / Verrie.

dimanche 29 janvier

Vétathlon de Verrie organisé par l'Association Sportive & Culturelle de Verrie Rou-Marson

<http://ascverrieroumarson.free.fr>



La prochaine réunion de
Conseil Municipal

aura lieu le

Mercredi 25 Janvier 2017
à 20H30

(à confirmer)



Calendrier des Rencontres

<http://www.francehandball2017.com/fr/>

RAPPEL

Invitation



La cérémonie des vœux du Maire aura lieu le

Samedi 14 janvier 2017
à partir de 18H00

à la Maison des Associations de Rou.

Jeu-Concours « des vœux »



**Un panier gourmand
à gagner !!!**

Pour participer c'est très simple, répondez à la question suivante
au plus tard le 12 janvier 2017 :

**Combien de personnes assisteront à la Cérémonie des Vœux
du Maire le 14 janvier 2017 à la Maison des Associations ?**

Envoyez votre réponse par mail à l'adresse suivante :

lettre-infos@rou-marson.fr

En cas d'égalité, un tirage au sort désignera le gagnant qui sera
connu à l'issue de la cérémonie des vœux du Maire.

Côté Cuisine

Galette des Rois

Pour 6 personnes

Ingrédients :



- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre semoule
- 1 oeuf
- 50 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 fève !

Préparation :

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec
1 fourchette.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre
d'amandes, sucre, oeuf, beurre mou et extrait d'amande amère).

Etaler la préparation sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord,
pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant
la galette !).

Refermer la galette avec la seconde pâte et bien souder les
bords.

A l'aide d'un couteau, décorer la pâte en y traçant des dessins
et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau).

Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper,
sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

Enfourner pendant 30 minutes environ (surveiller la cuisson
dès 25 minutes, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 minutes
si nécessaire).