

Dicton du mois

« Soleil à la Saint Hervé (le 17) fait présager d'un bel été. »

Agenda du mois

samedi 9 et dimanche 10 juin

40ème Fête des Fouées, place du château de Marson.

Samedi 9 juin à partir de 18h00 : Danse avec la troupe du Chacé Country Club suivie à 20h30 du bal dansant animé par l'orchestre Music Song

Dimanche 10 juin de 12h00 à 19h00 : Guinguette avec les Troubadours Saumurois.

Un goûter sera offert aux anciens le dimanche à 15h00.

mercredi 13 juin

Marmites aux histoires "l'Heure du Conte" pour les enfants de 4 à 7 ans, à 16h30 à la Bibliothèque Municipale de Rou

mercredi 20 juin

Balade contée « Le nez en l'air » en partenariat avec l'association Patrimoine Environnement Botanique à 18h00, place Robert Sébille, en face de la Mairie à Rou.

samedi 20 juin

Fête des Écoles, à partir de 15H00 à Rou.



La prochaine réunion du
Conseil Municipal
aura lieu le
mercredi 20 juin 2018
à 20h30,
en Mairie.
(sous réserves)

Collecte de Sang organisée
par l'Association pour le Don du Sang Bénévole,
salle des Arènes à Doué la Fontaine
de 10h00 à 13h00 et de 16h30 à 19h30.

Que manger ce mois-ci ?



Remèdes de « Grand-Mère »

Comment lutter contre les pucerons ?

Découvrez 11 recettes et astuces naturelles et économiques.

Avec du liquide vaisselle

Vaporisez directement un peu de liquide vaisselle sur les pucerons ! Le meilleur est d'utiliser un produit écologique, qui n'endommage pas vos plantes ni le sol, voire de le faire soit même.



Le marc de café comme répulsif naturel

Le marc de café est particulièrement efficace contre les pucerons. Il agit également comme un répulsif contre les fourmis et les chats ne l'apprécient guère.

Le marc de café sert enfin de répulsif contre les escargots, et les limaces.

Il suffit de répandre du marc de café au pied des plants infestés.



Recette anti-pucerons au savon noir

Mélangez 5 à 6 cuillères à soupe de savon noir dans 1 litre d'eau tiède ou chaude. Laissez refroidir et pulvériser sans oublier l'envers des feuilles.



Côté Cuisine

Aubergines au barbecue

Ingrédients

- 4 aubergines
- 3 gousses d'ail
- 150g de beurre
- poivre
- sel

Préparation de la recette :

- Poser les aubergines sur la grille de barbecue sans aucune préparation. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molles.

- Préparer un beurre à l'ail que vous étalerez sur les aubergines cuites coupées en deux dans le sens de la longueur.

