

Isole toit mais pas tout seul (suite...)



Comme nous vous l'annoncions dans la précédente lettre d'infos numérique, les habitants de la commune ont eu la possibilité de découvrir ces derniers jours le dispositif « Isole toit mais pas tout seul » proposé par le Parc Naturel Régional (P.N.R.) Loire-Anjou-Touraine.

Tout d'abord de manière « théorique » avec une réunion ouverte à tous à la Maison des Associations de Rou le 14 février, puis d'un point de vue « pratique » avec un chantier-témoin à l'École de Rou le 20 février.

Si vous n'avez pas eu la possibilité d'assister à ces animations, retrouvez plus d'informations sur le site du P.N.R. : <http://www.parc-loire-anjou-touraine.fr>



Aménagements et travaux dans la commune



Afin d'embellir le **carrefour de la rue Henri Fricotelle et de la rue du Dr Perreau à Marson** suite aux travaux de voirie réalisés dernièrement, des arbustes ont été plantés dans les espaces verts.



Les agents communaux ont effectué la taille de la haie et le nettoyage du fossé à l'**étang de pêche du marais**.

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

« Des fleurs qui s'ouvrent en mars, on n'en a que le regard. »

Agenda du mois

samedi 4 mars

Soirée Fouées, organisée par l'A.S.C.V.R.M., à partir de 20h00 à la cave de Marson.
Tarifs : adultes : 13€, enfants (- 8 ans) : 7€
Réservations par tél. : 06.74.06.43.85 ou 06.42.37.56.29 et mail : gabille.fabrice@neuf.fr

mercredi 8 mars

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

vendredi 31 mars

Assemblée Générale de l'USRM section Tennis, à la Maison des Associations de Rou.
Inscriptions à 20h00 et début de l'Assemblée Générale à 20h30.
Contact : usroumarson.tennis@gmail.com



La prochaine réunion de
Conseil Municipal
aura lieu le
mercredi 8 mars 2017
à 20H30



Le Printemps des Poètes
à Rou-Marson
le dimanche 5 mars
à la Maison des Associations.
<http://le-printemps-des-poetes>



communauté d'agglomération
Saumur
val de Loire

INFORMATION : Réunion Publique

Présentation des orientations du projet de territoire du
Plan Local d'Urbanisme intercommunal avec le
volet Habitat (PLUIH) du secteur Saumur Loire
Développement

le 8 mars 2017 à 18h30 dans la salle
polyvalente (salle Bassauges) de VIVY.

Remèdes de « Grand-Mère »

Le Dentifrice : un nettoyeur hors pair !

Comme son nom l'indique très clairement, un dentifrice s'utilise sur les dents. Néanmoins, cela fait partie de ces produits dont on sait qu'ils sont utiles à bien d'autres choses.

Aujourd'hui, il sera strictement question de nettoyage et d'astuces qui ne feront que vous rendre encore plus accro à ce petit tube utile au quotidien !

. Retirez une tache de marqueur permanent en mettant du dentifrice directement sur la surface à traiter et en passant un chiffon humide.



. Si vous portez des chaussures blanches qui ne sont plus trop à force, c'est qu'il est temps de les traiter avec du dentifrice et une ancienne brosse à dents.

Après avoir frotté, rincez avec un chiffon humide.

. Pour les taches de thé ou de café qui ne quittent plus vos tasses, c'est ce qu'il vous faut. Utilisez-le simplement comme un produit vaisselle classique et rincez bien.



. Faites briller l'évier et la robinetterie ! Le dentifrice a un effet magique sur l'inox alors pourquoi s'en priver ?

. Pour retrouver des phares de voiture comme neufs et étincelants, ayez recours au dentifrice et au chiffon humide.



Côté Cuisine

Fondant au chocolat

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250g de beurre
- 250g de sucre
- 5 oeufs
- 2 cuillères à soupe « rase » de farine

Préparation :

Faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux, et ajouter le sucre.

Bien battre les oeufs entiers, et les insérer ensuite dans le mélange au chocolat.

Ajouter la farine et bien mélanger le tout.

Verser dans un moule à gâteau beurré.

Laisser cuire au four à 160°C (th 5-6), pendant 30mn environ.

Conseil :

Plus digeste avec une crème anglaise pas trop sucrée !

