Du côté des associations



une réunion d'organisation aura lieu

jeudi 19 janvier à 20h. 30

Dans l'ancienne école

Cet atelier est ouvert à tous.

L'objectif est d'apprendre à se perfectionner seul et savoir trouver des outils pour apprendre à son rythme.

L'atelier pourra démarrer dès le début février

Les petites annonces

Pour faire paraître une annonce vous pouvez la déposer dans la boîte aux lettres de la mairie avant le 20 du mois.

ACL SEMAINE DE SKI

→ DATE: du 18 au 25 Février 2012

→ <u>LIEU</u> : SERRAVAL (74)

→ <u>INSCRIPTIONS</u> :

Près de THIERRY PELLUAU

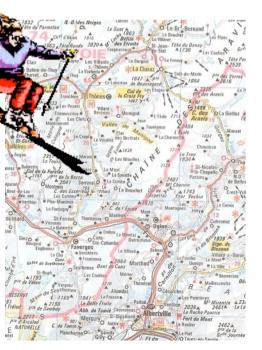
02 43 06 83 29

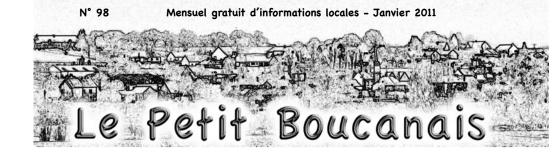
PLAN DE SITUATION ===> (à la pointe des skis)



Espace culturel Saint Clément







Toute l'équipe du Petit Boucanais Vous souhaite une très Bonne Année



Le mercredi 14 Décembre,17 enfants et 11 adultes ont passé un excellent moment avec le conteur Thierry Mousset.

À l'origine les rois mages n'étaient pas trois mais quatre :

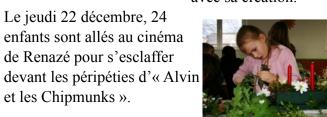
- Melchior venait de Perse
- Bathazar d'Inde
- Gaspard d'Arabie le quatrième se prénomait Fro. D'où venait-il ?

Solution dans le prochain numéro

Activités des vacances de Noël

Mardi 20 décembre, ce sont 18 enfants de la commune qui se sont retrouvés dans la salle des Associations pour les activités de bricolage. Tout le monde y a trouvé son

bonheur et est reparti, ravi, avec sa création





MATINEE SURPRISE

Le vendredi 16 décembre une surprise attendait les enfants. Les élèves de Chérancé ont passé une partie de la matinée à Bouchamps.

Au programme:

- Ecoute de contes lus par les élèves de cycle 3 de Chérancé,
- motricité pour tous les CP et les toutes petites sections
- Présentation :Tri de déchets avec les cycles 2 de Chérancé
- Démonstration de monotype par les GS
- Goûter
- Récréation
- Accueil du Pére Noël
- Distribution des cadeaux,
- Ouverture des cadeaux dans les classes,



Ce fut un vrai moment de partage car NOEL c'est cela avant tout?... et bien alors l'esprit de NOEL était là!

Nous vous souhaitons à tous une très belle année 2012.







Cassolette de carottes râpées

Pour 10 personnes:

125gr.de beurre,

1 oignon, 2 échalottes,

7 carottes râpées,

2 verres de vin blanc,

herbes de Provence,

...

persil,

21 bâtonnets de surimi,

1 sachet de crevettes

surgelés (500gr.)

50 cl.de crème fraîche

épaisse.

Faire dorer l'oignon et les échalottes dans le beurre, ajouter les carottes râpées et faire cuire 10mn. Ajouter le

vin blanc, les herbes de Provence et le persil : cuire 5 mn. Ajouter les surimis coupés en 3 ou

4 et les crevettes, mélanger et cuire 5 mn.

Ajouter la crème fraîche, mélanger et cuire à

feu doux 5 mn.

Mettre dans les cassolettes. Réchauffer au

four 10 mn.

"Familles Rurales" propose

Samedi 25 février 2012

à 20 H 30

Salle des fêtes de Bouchamps VOS PLACES

Présenté par la troupe de Congrier



réservations au 02 43 06 22 04 ou 02 43 06 86 58

Une erreur quelque part

Comédie en 3 actes De Pierre Louki