



LE NANTEUILLAIS

L'automne est arrivé, et avec lui, de nouvelles transformations au sein de notre école. Ces changements, tant attendus, nous rappellent à quel point notre établissement est le cœur battant de notre communauté. Au-delà de son rôle éducatif, il incarne notre vivre ensemble et les valeurs de la République que nous chérissons. Les derniers événements confirment mes convictions face aux ténèbres d'une idéologie contraire à ce qui a fondé notre modèle de société.

Les événements récents qui secouent notre société ne font que renforcer l'importance de notre éducation et de nos règles républicaines. Ils nous rappellent que le vivre ensemble, dans le respect de ces règles, est la clé pour bâtir un avenir meilleur. Notre école est un microcosme de cette idée, un endroit où les jeunes esprits sont formés à la citoyenneté responsable.

Ces travaux:

Tout d'abord, notre école est désormais baignée de lumière grâce à la mise en place d'un éclairage LED. Ce projet a non seulement amélioré l'efficacité énergétique, mais il a aussi créé une atmosphère plus agréable et propice à l'apprentissage. Les salles de classe brillent d'une nouvelle clarté, stimulant la créativité de nos élèves.

De plus, la rénovation de la peinture a apporté une touche de fraîcheur à notre école. Les couleurs vives et les motifs inspirants rappellent à tous que l'éducation est une aventure colorée et qu'elle stimule l'imagination. Nos murs sont désormais un reflet vibrant de la diversité de nos idées et de nos rêves.

Dans un monde en perpétuelle évolution, il est essentiel que notre école évolue également. L'isolation du hall d'entrée en est la preuve. Cette amélioration a créé un espace plus confortable, propice aux rencontres et aux discussions. C'est ici que nous nous réunissons pour célébrer nos valeurs, échanger des idées et renforcer nos liens.

Dans cette optique, nous avons de belles perspectives pour les mois à venir. Un concert, prévu au mois de novembre, nous a réunis pour célébrer l'art et la culture, des forces unificatrices. En décembre, nous organiserons un Noël pour les enfants, une célébration de la joie et de l'innocence. Ce même jour, nous accueillerons le traditionnel repas de nos aînés, un moment où le passé et l'avenir se rencontrent pour créer des souvenirs inoubliables.

Notre école est bien plus qu'un lieu d'apprentissage. C'est le Cœur de notre communauté, un endroit où nous apprenons à grandir ensemble, à respecter les valeurs de la République, et à célébrer la diversité qui nous enrichit. Les changements récents apportent une nouvelle vie à notre école, tout en rappelant notre engagement envers le vivre ensemble et notre avenir commun.

Au fur et à mesure que nous avançons, ces projets nous encouragent à devenir des citoyens engagés, tiers de notre école et de notre communauté.

JOYEUSES FÊTES À TOUS

Emmanuel VIVET
Maire



COMMÉMORATIONS...

Comme chaque année le 11 Novembre, la Mairie a invité ses habitants à se recueillir sur le monument aux morts pour la France, s'en est suivi un verre de l'amitié.

Cette année le discours était porté sur nos soldats Nanteuillais et leur place dans ce conflit que fût la première guerre mondiale. C'est grâce à un travail de recherche mené par Mr CHAUCHAT qu'il nous a été possible de connaître certains détails.

Le plus jeune avait 20 ans, Maurice VARRY, mort 12 jours avant la fin des combats.

L'instituteur et l'épicier de Nanteuil sur Marne, sont eux aussi tombés sous le feu ennemi, sur la même bataille, dans le même régiment, ils avaient tous deux 33 ans.



VILLAGES ET COTEAUX PROPRES...

Le 07 octobre, sous un magnifique soleil, des bénévoles de Nanteuil-sur-Marne et de Crouttes-sur-Marne se sont associés afin de nettoyer, ramasser les objets et débris, au sein de nos villages mais aussi aux abords (chemin de hallage, berges, sentes...). Un grand MERCI aussi à nos jeunes présents. Rendez-vous en mars 2024 pour la prochaine session.

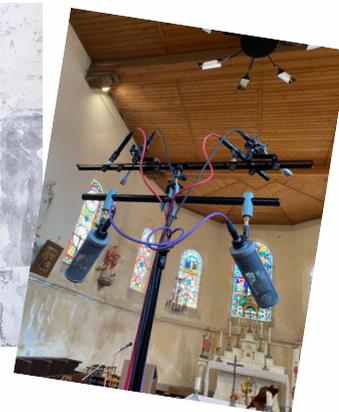


ÉVÈNEMENT MUSICAL...

Deux concerts exceptionnels ont pu réjouir nos oreilles et raisonner au sein de l'église de Nanteuil-sur-Marne les Lundi 16 Octobre et Vendredi 17 Novembre. C'était fabuleux !

Le 16 Octobre, nous avons accueilli en l'église Sainte Marguerite "RICHTER ENSEMBLE". Musique classique inter contemporain se consacrant à la musique du XXe siècle à aujourd'hui. Ils participent à l'exploration de nouveaux territoires musicaux aux côtés des compositeurs, auxquels des commandes de nouvelles œuvres sont passées chaque année.

Le 17 Novembre, c'est au tour du quatuor à cordes "AKILONE". Munies de leurs violons et contrebasse, elles nous ont proposé un concert d'une grande vitalité dans cette église qui possède une acoustique parfaite. Le Quatuor AKILONE est le fruit d'une aventure musicale et humaine née en 2011 à Paris. Un jeu élégant, un son généreux et un esprit éveillé animent cet ensemble pour apporter poésie et profondeur aux œuvres qu'il aborde. Quatre personnes, quatre caractères et quatre pensées différents pour ne former qu'un instrument à 16 cordes et 40 doigts !



TRAVAUX...

Cet été, des travaux ont été effectués dans l'école maternelle la Sarmentine : peinture du hall d'entrée et des deux classes, changement de l'éclairage en LED, changement des thermostats de radiateur, en fin la totalité des huisseries de la garderie.



LE CCAS DE NANTEUIL SUR MARNE



Noël des
enfants

S A M E D I **9** D E C E M B R E

A 17:00

SALLE DES FETES
RUE LECOMPTE

Distribution des cadeaux et d'un
gouter en présence d'un clown

Et Le pere noel !

LE CCAS DE NANTEUIL SUR MARNE

REPAS DES AINÉS
Noel 2023



9

DECEMBRE

ANIMATION

12:00

salle des fêtes- Rue Lecompte

SABLÉS DE NOËL...

Pour environ 50 **sablés**:

- 250g de Farine
- 60g de Sucre glace
- 100g de Beurre ramolli
- 2 jeunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel.
- 3) Faites un puit et ajoutez les jaunes d'œufs, la crème. Ajoutez ensuite le beurre ramolli et pétrissez rapidement le tout. Étalez le tout entre deux feuilles de papier sulfurisé puis placez au congélateur 1h.
- 4) Détaillez à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes (thème Noël).
- 5) Placez sur une plaque avec du papier sulfurisé et enfournez pendant une quinzaine de minutes.

BOURGUIGNON DE SANGLIER...

Pour 6 à 8 personnes

- 800gr de filet de sanglier / 75cl de vin rouge
- 1 oignon / 1 gousse d'ail
- 4 carottes / 250gr de champignons frais
- 100gr de lardons / 2 cuillères à soupe d'huile
- 25gr de Beurre / 2 cuillères à soupe de farine
- 1 feuille de laurier



- 1) Découpez le sanglier en morceau puis pelez et émincez l'oignon. Pelez et écrasez la gousse d'ail. Pelez les carottes et coupez les en rondelles. Nettoyez les champignons et coupez les en lamelles.
- 2) Dans une grande cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile et faites y revenir l'oignon et les lardons pendant 5 min.
- 3) Ajoutez les morceaux de sanglier et laissez revenir 5min sur feu moyen.
- 4) Puis ajoutez, l'ail, les champignons et les carottes. Saupoudrez de farine et laissez revenir 2/3min de plus.
- 5) Versez le vin rouge, celui-ci doit recouvrir la viande. Complétez avec un peu d'eau si besoin.
- 6) Ajoutez une feuille de laurier et faites cuire 4/5h à feu doux.

source : odelices.ouest-france.fr

ELLE EST DE RETOUR...

A nos petits Nanteuilais :
Le 3 décembre , mise en place de la boîte
aux lettres du Père Noël au 3 rue Lecompte.
Vos enfants ont entre 2 et 10 ans : ils
peuvent déposer dans la boîte aux lettres du
Père Noël leur lettre, dessin, liste avec leurs
nom/prénom et adresse postale afin que le
Père Noël puisse leur apporter une réponse
PERSONNALISEE.



Fiche explicative
Comment plier
une serviette
en papier ou
tissu en
forme de
sapin de Noël ?

1) Pour ce pliage
utilisez une serviette
en papier ou tissu en
forme de carré.



2 Pliez la serviette en quatre.



3) Commencez par replier un premier
bord de la serviette. Attention de ne pas
appuyer trop fortement le pli laissez le souple.



4) Repliez un second pan de la
serviette.



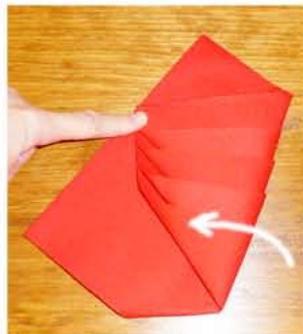
5) Repliez un troisième pan.



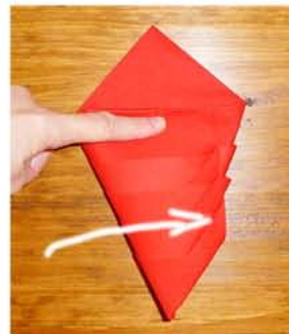
6) Repliez un quatrième pan de la
serviette.



7) Retournez votre pliage.



8) Repliez sur la gauche un premier pan.



9) Repliez sur la droite le second pan.



10) Retournez à nouveau
votre pliage pointe vers le haut.



11) Commencez par rabattre chaque
pan vers le haut.



12) Recommencez l'opération pour chaque pli et cachez le bout sous le pli du haut.



Et voilà votre sapin de Noël presque prêt ! Derrière votre pliage accrochez un trombone de couleur pour faire tenir le sapin debout dans l'assiette et c'est prêt !