

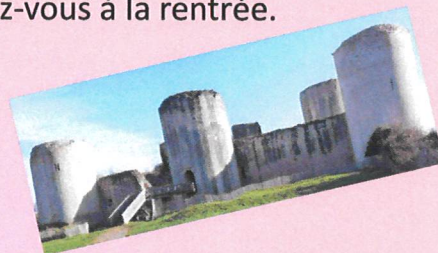
DES IDEES POUR VOS VACANCES ...

L'été rime avec simplicité, partager, se ressourcer.

Vous trouverez sur cette page quelques idées d'activités ludiques à proximité, des recettes estivales pour égayer votre été, le tout saupoudré de soleil et bonne humeur.

Nous vous souhaitons de **bonnes vacances** et vous donnons rendez-vous à la rentrée.

L'équipe municipale



POUR LES PLUS CURIEUX

La **Maison du Marais Poitevin** à Coulon,
Le **parc Ornithologique** de Saint Hilaire La Palud,
L' **Asinerie et Savonnerie** du Marais Poitevin
à Saint Georges de Rex,
Le **château de Coudray-Salbart** à Echiré,

POUR LES PLUS SPORTIFS

Le chemin de **Saint Jacques de Compostelle**
entre Germon-Rouvres et Beauvoir/Niort,
La **VéloFrancette**,
Le sentier de **Grande Randonnée 36**



PORTES OUVERTES

DU CLUB PETANQUE ROCHENARDAIS



SAMEDI 10 JUILLET 2021

À partir de 13h30
au boulodrome de La Rochénard
Renseignements au
06.10.53.34.34



POUR LES PLUS JOUEURS

Les GéoCaching **Terra Aventura**,
Le jeu de piste géolocalisé **Le Baludik**

SANS OUBLIER QUELQUES RENDEZ-VOUS

Le **festival de peinture** de Magné le 23 juillet,
La **fête des plantes et du jardin** à Prissé La Charrière,
L'**expo** des Bijoux Contemporains
Le **concours photo** « L'oiseau dans tous ses états »

En savoir plus sur <https://www.niortmaraispoitevin.com>

FETE NATIONALE

Mardi 13 juillet 2021

MENU
Par Ness et Nono

ANIMATION MUSICALE
Cathy et Marc



Réservation au plus vite
Renseignements au
06.74.37.27.15

VOUS PARTEZ EN VACANCES ?

N'oubliez pas, l'opération **Tranquillité Vacances** qui permet à la police ou à la gendarmerie de surveiller votre domicile durant votre absence !

Renseignements et inscriptions sur <https://www.service-public.fr> rubrique services en ligne

RESULTAT DU CONCOURS DE DESSIN

Voici le résultat tant attendu de notre concours de Dessin « UN DESSIN POUR UN ARBRE »

C'est Léonie CANTON qui a rassemblé le plus de vote pour son dessin.

Ses parents seront contactés, très bientôt par l'équipe municipale, pour venir baptiser un arbre fruitier dans notre verger communal.



annulé pour cause de mauvais temps, nous espérons pouvoir reprogrammer ce spectacle d'ici la fin de l'été



PORTRAIT



Si vous venez prochainement aux heures d'ouverture de notre Mairie, vous serez accueillis par Emilie !
Emilie LE FLOUR est notre

secrétaire recrutée pour remplacer temporairement Florence, partie vivre un moment d'expérience auprès d'un autre organisme de service public.

ATELIER ECRITURE



Après 13 années d'errance à travers le monde, Anne et Laurent Champs-Massards poursuivent leur démarche artistique, centrée sur l'écriture. Vous avez pu les rencontrer à l'école des Accacias

RALLYE HISTORIQUE



Cette idée, née de la rencontre d'un élu passionné d'histoire avec les bénévoles de la bibliothèque associative de La Foye-Monjaut, a permis aux enfants de notre école de découvrir l'histoire de notre village. Du château d'eau à la clairière du bois de la Mariée, sur fond de balade ponctuée d'énigmes et de rencontres avec les habitants, cette animation a permis à petits et grands de (re)découvrir La Rochénard de façon ludique. Et vous, seriez-vous intéressés ?

LA RECETTE DE L'ÉTÉ D'ELODIE

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

0 min

La Salade RAINBOW

INGRÉDIENTS

- 100 g de tomate(s)
- 70 g de poivron(s) jaune(s)
- 70 g de chou rouge
- 50 g de maïs
- 40 g d'avocat(s)
- 20 g de pousses d'épinards
- 5 g de moutarde
- 7 ml de jus de citron
- 20 g de yaourt nature
- 2 g de ciboulette
- 1 g d'ail
- Sel
- Poivre



• Laver soigneusement le poivron, la tomate, les pousses d'épinard et le chou rouge. Découper la tomate et le poivron en dés de petite taille. Tailler le chou rouge en fines lamelles.

• Égoutter le maïs et tailler la chair de l'avocat en gros cubes.

• Réaliser la sauce salade au yaourt. Pour cela, ciseler la ciboulette. Dans un bol, mélanger la moutarde, le jus de citron et le yaourt. Ajouter l'ail en poudre et la ciboulette ciselée. Saler et poivrer.

• Dans une assiette creuse, disposer la tomate, le poivron, le chou, le maïs, l'avocat et les pousses d'épinard en alternant les couleurs pour un effet « arc-en-ciel ». Verser la sauce sur la salade et déguster sans attendre !

Suivez votre village sur : <http://www.larochenard.fr>