

Le Bulletin



Edition Février 2018



Mairie

Tous les jours de 9h à 12h et de 14 à 17h,
Samedi de 10h à 12h (sauf vacances scolaires)

Agence postale

Tous les jours de 9h à 12h.

Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi

Espace culture, l'Arche de Norrent

Temps scolaire

Fermé 16h à 18h
17h à 18h
10h à 12h 14h à 19h
Fermé 17h à 18h
16h à 18h
10h à 12h Fermé

Vacances scolaires

Fermé 14h à 18h
Fermé
10h à 12h 14h à 19h
Fermé
Fermé
14h à 18h
Fermé

⚠ RECENSEMENT - RAPPEL IMPORTANT ⚠

Le recensement de la population de Norrent-Fontes se déroulera jusqu'au **Samedi 17 Février 2018**. Il est obligatoire. Merci d'accueillir nos agents recenseurs.

PIMMS

Vous avez besoin d'un accompagnement dans vos démarches du quotidien ? (Factures d'énergie, aide aux dossiers CAF, CPAM, Pôle emploi, retraite, etc...)

Notre équipe de médiateurs est à votre service dans votre Maison de Services Au Public itinérante.

Mercredi 7 Février de 13h30 à 16h30 (sur la place à côté de l'Espace Culturel).

Pour plus d'informations 06.48.53.93.18

CARTES D'IDENTITE - RAPPEL

Les démarches se font exclusivement en ligne dans une mairie équipée d'une station d'enregistrement des empreintes digitales ; les plus proches sont Aire sur la Lys, Auchel et Béthune.

Attention, il est nécessaire de prendre rendez-vous dans la plupart des Mairies pour s'enregistrer.

Merci de bien vouloir anticiper votre demande de nouvelle carte d'identité (délai minimum de 4 semaines)

Animations

ESPACE CULTUREL

Inscription et prêt gratuit de Livres, CD, DVD, Blu Ray - Jeux Vidéos et jeux de société en consultation sur place.

Fermeture Espace Culturel

L'Espace Culturel fermera ses portes à 18h00 le Mercredi 21 Février.

Merci de votre compréhension.



Ouverture exceptionnelle Espace Culturel

L'Espace Culturel sera ouvert tous les après-midis durant la semaine du **Lundi 5 Mars au Vendredi 9 Mars de 14h00 à 18h00 (19h00 le mercredi 7 Mars)**.

GAMERS NF

Le prochain GAMERS NF se déroulera le Mardi 27 Février à partir de 14h00 à l'Espace Culturel

Au programme

- Echanges sur l'actualité Jeux Vidéo
- Mini Concours : Mini jeux Minecraft

Family Players

Venez jouer en famille sur différents supports (jeux de société, jeux vidéo, ...)

Le **Jeudi 1^{er} Mars** à partir de 14h00. Inscription à partir du Vendredi 2 Février.

Condition d'inscription : un enfant accompagné d'un adulte.

LudoParty

La prochaine LudoParty se déroulera le Mardi 6 Mars à partir de 14h00.

Venez découvrir des jeux de société qui sortent de l'ordinaire.

Inscription à partir du Vendredi 2 Février.

Heure du Conte : Tiot Loupiot

Venez écouter les histoires du prix Coup de Cœur « Tiot Loupiot » le **Jeudi 8 Mars** de 11h00 à 11h45.

Inscription à partir du Vendredi 2 Février.

PORTES OUVERTES ECOLE NOTRE DAME DU BON CONSEIL

Samedi 17 mars 2018, de 10h à 12h, venez découvrir les locaux et rencontrer l'équipe pédagogique de l'école Notre Dame du Bon Conseil située aux 9 et 16 rue des Cressonnières.

Egalement, sachez que les inscriptions peuvent s'effectuer tout au long de l'année scolaire en contactant Madame Hénin, chef d'établissement, au 03 21 02 52 87 ou par mail à ecolendbc@gmail.com. L'école accueille les enfants de la toute petite section (2 ans) au CM2.

MARCHE NORRENT-FONTOISE

Le **Dimanche 18 Février**, la Marche Norrent-Fontoise organise une Randonnée.

3 Parcours fléchés : 5, 10, 17 kms environs. Le départ est laissé libre à partir du café. Un ravitaillement est prévu pour les 10 et 17 kms. Des sandwiches et boissons seront disponibles au retour.

Inscription de 7h30 à 10h à la Salle des Tilleuls de Norrent-Fontes

Participation : 2€50

Renseignements : 06.17.52.47.73 / 06.72.33.78.40

SALON DE L'AGRICULTURE

Le Comité des Fêtes vous emmène le **Samedi 03 mars 2018** visiter la plus grande ferme de France.

Nul besoin de commentaires pour parler de ce qui rassemble chaque année des milliers de visiteurs autour des plus belles races d'animaux de toutes catégories. Elevages, cultures et produits du terroir seront à l'honneur.

Départ, 6H, parking du collège

Retour vers 22H30

Tarif : 25€ transport plus entrée, -15 ans 20€

Renseignements et réservations : Maryse Bouton, 84 bis route nationale, 03 21 66 05 69 ou 06 12 38 74 93



BROCANTE EN SALLE

Le Comité des Fêtes organise sa troisième brocante en salle, réservée aux particuliers, le **Samedi 10 février de 9H30 à 16H**, salle polyvalente.

Emplacements avec table, 3€ les 2 mètres. Afin de satisfaire le plus grand nombre, deux emplacements maximums par foyer.

Aucun thème n'est retenu, les membres du comité et les exposants veilleront à ce que les objets proposés à la vente, soient en adéquation avec les lieux, en termes de qualité, propreté, sécurité et encombrement.

Ouverture des portes à 9h30 au public. Buvette et petite restauration sur place.

ZOO de BEAUVAL

Le Comité des Fêtes organise un voyage à la découverte du Clos Lucé et du Zoo de Beauval, **Samedi 14 et Dimanche 15 avril 2018**.

Programme complet : samedi 14 avril 2018, départ 05H, arrêt petit-déj, 11H visite des caves du Père Auguste, 12H30 repas, visite du Clos Lucé et du Parc Léonard de Vinci. Dîner, logement à l'hôtel 2* à Amboise

Dimanche 15 avril, petit-déjeuner à l'hôtel et transfert vers le zoo de Beauval, journée libre, déjeuner sous forme de coupon-repas.

retour vers minuit

TARIFS : Adulte :195€, -15ans 170€, - 6ans 160€,

Ce prix comprend le transport, les visites, les repas mentionnés mais ne comprend pas le repas sur le trajet du retour.

Inscriptions jusqu'au 10 Février, versement de 50€/ personne à la réservation, paiement en plusieurs fois

Renseignements Maryse Bouton, 84 bis route nationale, 03 21 66 05 69, 06 12 38 74 93

DENTELLE DE NORRENT-FONTES

Une nouvelle association à Norrent-Fontes a vu le jour depuis le jeudi 11 janvier 2018 de 14h à 17h à la Salle des Tilleuls. Vous pouvez venir voir comment ça marche et continuer si vous êtes intéressés. Pour tous renseignements téléphoner au 03.21.02.11.61.

COUPONS D'INSCRIPTIONS

Coupon d'inscription Zoo de Beauval

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Adulte : x 195€ =

-15 ans : x 170€ =

-6 ans : x 160€ =

Total : €

Coupon d'inscription Salon de l'agriculture

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Adulte :x 25€ =

-15ans :x 20€ =

Total : €



Ma quiche d'automne

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte brisée : 220 g de farine, 110 g de beurre froid, 1 jaune d'œuf, 4 c. à soupe d'eau froide, 1 pincée de sel

Pour la garniture : 1 à 2 belles poires, 150 g de fromage de chèvre cendré, La moitié d'un oignon doux émincé, 25 g de cerneaux de noix, 2 c. à soupe de miel

Pour l'appareil à quiche : 4 œufs, 25 cl de crème fleurette, 1 pincée de sel, Poivre du moulin

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Incorporez le beurre coupé en morceaux. Travaillez l'ensemble avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Ajoutez le jaune d'œuf, mélangez puis versez au fur et à mesure les cuillères à soupe d'eau froide. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Réservez 30 minutes au réfrigérateur.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème. Ajoutez une pincée de sel et un ou deux tours de poivre du moulin.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Farinez légèrement votre plan de travail, étalez la pâte et garnir un moule à tarte à bords hauts. Découpez l'excédent de pâte tout autour. Piquez la pâte avec une fourchette. Posez une feuille de papier cuisson sur le dessus, étalez sur toute la surface une grosse poignée de haricots secs qui fera office de poids. Faites cuire la pâte à blanc 15 minutes.

Épluchez et coupez les poires en deux. Retirez-en les cœurs puis recoupez chaque moitié en trois.

Sortir le fond de tarte du four, retirez le papier de cuisson contenant les haricots secs. Répartissez les quartiers de poires, le fromage de chèvre coupé en morceaux, les tranches d'oignon sur le fond de tarte précuit. Versez l'appareil à quiche par-dessus, parsemez de brisures de noix que vous aurez mélangées au miel et faites cuire 30 minutes environ.

Escalopes de dinde façon orloff

Pour 2 personnes : 2 escalopes de dinde ou de poulet, 4 tranches de bacon, 5 tranches de fromage à croque-monsieur, sel et poivre Sur l'escalope, placez 2 tranches de bacon puis 2 tranches de fromage.

Roulez l'escalope sur elle-même et placez-la dans une mini-cocotte. Découpez une tranche de fromage en 2 et placez une moitié sur l'escalope. Salez et poivrez. Recommencez l'opération pour l'autre escalope. Placez dans un four préchauffé à 180°ou th6 pendant environ 10/12min.

Cheesecake aux Fraise

Ingrédients : 400 g de fraises, 400 g de fromage blanc, 150 g de Petit Beurre, 150 g de sucre en poudre, 90 g de beurre mou, 3 blancs d'œufs, 1 cuillère à soupe de lait, 4 feuilles de gélatine, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel

Laver les fraises, les égoutter, les équeuter puis en couper une douzaine en deux et le reste en petits morceaux. Tapisser un moule à manquer avec fond amovible de papier sulfurisé.

Emietter les biscuits. Les mixer avec le beurre mou. Etaler la préparation en tassant bien dans le fond du moule.

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Les essorer puis les dissoudre dans le lait chaud. Fouetter le fromage blanc avec les sucres et ajouter la gélatine fondue. Battre les blancs d'œufs avec la pincée de sel en neige très ferme. Les incorporer très délicatement au fromage blanc puis ajouter les fraises coupées en morceaux.

Disposer les fraises coupées en deux tout autour du moule et verser la préparation. Couvrir le cheesecake. Le placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Au moment de servir, démouler le cheesecake. Dresser le gâteau sur un plat de service, décorer avec quelques fraises.

