

PRONLEROY

SAMEDI 30 Novembre de 14h à 22h30

DIMANCHE 1er Décembre de 14h à 18h



EXPOSITION VENTE

ARTICLES de NOËL

Artisans locaux

Vin Chaud - Bière de NOËL - Crêpes

Marché de NOËL

Vente de Sapins

SAMEDI

Venez déguster une généreuse part ( 300g ) de notre TARTIFLETTE ( 4 € )

à partir de 19h sur le Marché ( places assises ) ou dans la Salle au chaud

DIMANCHE



14h Spectacle de NOËL  
15h 30 Distribution des cadeaux par le Père NOËL

# Lettre d'infos



PRONLEROY

PERMANENCES

128

mairiedepnonleroy@gmail.com

Tél: 03 44 51 74 03

Lundi 17h / 19h

Mercredi 9h30 12h

ACOUT' VIR !



Des caresses d'échien a ramin-ne des puches



Je préfère t'éviter

J'périe à ch.charcutieu pis ch'est chi andouille qui répond.



Quand quelqu'un répond mal à propos

NOVEMBRE



Des breumes pi des pleuves éd novèmel foait't toudi un bieu moé d'décéme



Des brumes et pluies en novembre font toujours un beau mois de décembre

14 18 11 NOVEMBRE COMMÉMORATION DE L'ARMISTICE

PRONLEROY 11h Salle Communale Suivi d'un vin d'honneur

BIBLIOTHEQUE Mercredi 20 Novembre 10h30 à 12h

Gouter des Eternels Vendredi 15 Novembre 14h

**Solution de la grille d'HALLOWEEN**

1 CITROUILLE  
 2 LOUP  
 3 I  
 4 C  
 5 E  
 6 GHOST  
 7 BONBON  
 8 FRAYEUR  
 9  
 10 CRANE  
 11 LANTERNE  
 12 MAQUILLAGE  
 13 OEIL  
 14 REVENANTS  
 15 ZOMBIE  
 16 ENLAIDIR  
 17 V  
 18  
 19 L  
 20 VERRUE  
 21 DRACULA  
 22 AIL  
 23 HANTER  
 24 CIMETIERE  
 25 PARADE  
 26 S  
 27 SQUELETTE  
 28 R  
 29  
 30 CRAPAUD  
 31 ANGOISSE  
 32 CHAT  
 33 VAMPIRE  
 34 L

**adil** L'ADIL 60 : une bonne adresse pour s'informer sur le logement

Agence Départementale d'Information sur le Logement de l'Oise

L'ADIL est l'Association Départementale d'Information sur le Logement de l'Oise. Sa mission est de délivrer une information juridique et fiscale, neutre objective et gratuite sur le logement

Les informations :

- **Les rapports locatifs** : révisions de loyer, congé du bailleur ou du locataire, état des lieux et dépôt de garantie, charges et réparations...
- **L'accession à la propriété** : PTZ et autres prêts, contrat de construction, promesse de vente, garanties et assurances, frais et taxes, accession et union libre
- **La fiscalité du logement** : TVA, crédits d'impôt, plus values, revenus fonciers...
- **La copropriété** : assemblée générale, travaux, syndic, charges...
- **L'amélioration de l'habitat** : aides de l'ANAH, crédit d'impôt, déficits fonciers...
- **Les informations à caractère social** : précarité énergétique, prévention de l'impayé locatif, prévention des expulsions, sécurisation des prêts immobiliers, logement non décent et dégradé
- **Le conseil info énergie** : conseil sur les travaux, les matériaux, les normes d'isolation et de performance. Information sur les aides financières et fiscales

Pour contacter l'ADIL : 03.44.48.61.30

[www.adil60.org](http://www.adil60.org)

17 rue Jean Racine, 60000 Beauvais



Pour 4 personnes

**Ingrédients**

500g de carré de marcassin + os, 3 échalotes, 2 navets, 2 tomates, 2 carottes, 1 oignon, 1 tête d'ail, 1 poireau, 1 bouquet de persil, 75cl de vin rouge, pistils de safran, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, vinaigre de vin, huile d'arachide, beurre, 3 cuillerées à soupe de confiture de groseille, sel, poivre.

- Préchauffer le four à 250°C ( th. 8/9 )
- Concasser les os, hacher une échalotte et une gousse d'ail.
- Tailler en brunoise les autres légumes, détacher toutes les gousses d'ail.
- Poser le marcassin dans un plat huilé, couvrir d'échalottes et d'ail hachés, de pistils de safran, assaisonner. Ajouter un os et réserver.
- Faire revenir le reste des os au beurre et à l'huile.
- Ajouter la brunoise de légumes, une cuillerée de persil, le reste de l'ail, assaisonner et laisser cuire tous les légumes al dente, mouiller avec le vin, 30cl d'eau et laisser bouillonner doucement.
- Saisir le marcassin au four, puis réduire à 150°C ( th.5 ) et cuire 15 à 25 min selon épaisseur.
- Faire revenir 2 échalotes ciselées et déglacer au vinaigre. Ajouter la confiture, la sauce au vin passée au chinois, la crème fraîche et mélanger..
- Accompagner d'une purée de céleri ou de marrons.

LA CUISINE PICARDE

**PRONLEROY BOURSE aux JOUETS 2019** Salle Communale

**DÉPÔT Samedi 16 Novembre de 14h à 15h**

**VENTE Dimanche 17 Novembre de 10h à 17h**

**Inscriptions 4€**

Contactez Claire DEVILLER au 03 44 51 12 74

Laisser votre N°Port ou Mail afin de recevoir vos numéros affectés pour coller sur chaque jouet . 40 ( maxi )

**PRONLEROY**

**Samedi 30 Novembre**

**ATELIER CRÉATIF**

Salle Communale 14h30

**Petits et grands venez réaliser vos décorations de NOËL**