



Le 20 janvier 2018, le Conseil d'Administration du "Comité des Fêtes de Pronleroy" m'a donné toute sa confiance pour assurer les fonctions de Président. Un concours de Belote sera organisé le 10 mars.

Nous réfléchissons à d'autres manifestations (soirée animée, feu de camps...). Un calendrier va être établi et sera publié dans une prochaine Lettre d'Infos.

Alexandre DELATTRE

DEMANDE DE PASSEPORT OU CNI

A Estrées-Saint-Denis sur RENDEZ-VOUS

03 44 91 60 91

Dépôt du dossier et retrait

PIECES A FOURNIR OBLIGATOIREMENT

- 1 Cerfa à remplir
- 1 photo récente (moins de 6 mois)
- La carte d'identité nationale, le passeport
- Ancien passeport à restituer
- Déclaration de perte ou vol
- Livret de famille
- Acte de naissance avec filiation de moins de 3 mois
- Décret de naturalisation ou certificat de nationalité française
- Justificatif de domicile moins de 3 mois
- Jugement de divorce
- Carte nationale d'identité du représentant légal
- Timbres fiscaux

Pour 1 passeport

86€ pour les majeurs

42€ pour les enfants de 15 à 18ans

17€ pour les enfants de moins de 15ans

Pour la CNI en cas de perte ou vol : 25€



Pour 6 Personnes

Ingrédients : (pour la pâte à crêpes :)

200 g de farine, 2 œufs, 10cl de bière

1 pincée de sel, 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide, sel , poivre.

(Pour la garniture)

30g de beurre, 2 échalotes, 350 g de champignons de Paris, 6 tranches de jambon, 150 g de gruyère râpé , 12 cuillerées à soupe de crème fraîche.

Préparer les champignons :

- Nettoyer, essuyer et couper les champignons en fines lamelles.
- Colorer le beurre dans une casserole, ajouter les échalottes hachées et les faire blondir, puis mettre les champignons émincés.
- Faire cuire l'ensemble pendant 7 à 8 min, puis saler les champignons en fin de cuisson.

Faire les crêpes

- Préparer la pâte à crêpe avec tous les ingrédients et laisser reposer 1h à température ambiante.
- Faire les crêpes, les réserver et beurrer un grand plat à gratin.
- Poser la crêpe à plat sur le plan de travail, y placer une tranche de jambon et les champignons.
- Rouler le tout et disposer la crêpe dans le plat. Faire de même avec les autres et les aligner côte à côte.
- Sur ces crêpes roulées, mettre la crème fraîche (deux cuillerées par crêpe) et le gruyère râpé.
- Enfourner à four chaud à 220°C (th. 7/8) et laisser gratiner 10 min.

LA CUISINE PICARDE

LETTRE D'INFORMATIONS

FEVRIER 2018

109

PERMANENCES

Lundi de 17h à 18h
 Mercredi de 10h à 12h
 Samedi de 10h30 à 11h45

Tél: 03 44 51 74 03

www.pronleroy.com

Vous avez été nombreux à nous réclamer la galette. Malheureusement nous n'avons pas pu la prévoir étant donné que la salle n'était pas réceptionnée. Le passage des différentes commissions de sécurité est prévu le Mercredi 31 Janvier.

Nous vous proposons une visite des nouveaux locaux lors d'un Après midi PORTES OUVERTES

Autour d'un vin chaud et gourmandises le :

DIMANCHE 18 FEVRIER

de 14h30 à 17h

GÔÛTER DES ETERNELS

Vendredi 23 Février

14h



A mitan tchuit, a n'sint point l'brûlé.

A moitié cuit, ça ne sent pas le brûlé.

Rien n'est perdu tant que la partie n'est pas jouée.

Février l'pu court éd chés moés, ch'est tou l'pu pire chint foés.

Février mois le plus court de l'année est aussi le plus froid.

Objet : Prévenir les incendies d'habitation

L'incendie d'habitat constitue un risque majeur et un phénomène récurrent dans notre département, avec des conséquences humaines souvent dramatiques. Quand il ne tue pas, l'incendie entraîne chez les victimes de très graves séquelles physiques, respiratoires, traumatiques et psychologiques.

De tous les accidents domestiques, l'incendie d'habitation est le plus lourd de conséquences.

1. LES RÈGLES DE BASE :

- Il est important de faire entretenir régulièrement les installations de gaz et d'électricité par des entreprises agréées. Tous les appareils électriques sont potentiellement dangereux. Ils sont responsables d'un incendie sur quatre : prise multiple utilisée en surpuissance, fil de lampe abîmé, lampadaire halogène sans grille, abat-jour en papier. . .
- Soyez vigilant à ce qu'une installation électrique soit saine et sans surcharge des circuits sur une même prise
 - Ne pas laisser branchés les appareils électroménagers qui sont inutilisés
 - Faire vérifier annuellement vos équipements de chauffage par un professionnel. La cheminée et les conduits doivent être ramonés une fois par an (obligatoire pour les assurances habitation et surtout si on chauffe au fioul ou au bois). Le meilleur procédé reste le ramonage mécanique effectué par des professionnels qualifiés.
 - Ne pas stocker pas inutilement des combustibles (cartons, papiers) et des produits inflammables (alcool, essence...) surtout à proximité des sources de chaleur : radiateurs, ampoules, bougies, plaques chauffantes...
 - Ne pas laisser une cigarette allumée sans surveillance et éteindre complètement celles-ci. De nombreux incendies se déclarent alors que les personnes s'endorment avec une cigarette allumée.
 - Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer la cheminée ou le barbecue. Protéger les foyers ouverts d'une grille pare-feu.

11. LES BONS RÉFLEXES AVEC LES ENFANTS

Les enfants sont particulièrement vulnérables en cas d'incendie ; ils paniquent et leurs comportements peuvent devenir imprévisibles. Les décès par incendie constituent la troisième cause de décès par accident de la vie courante chez les enfants de moins de 5 ans, après les décès par noyade et les décès par suffocation.

- Ne jamais laisser un jeune enfant seul dans un appartement ou une maison
- Ne pas laisser les enfants jouer avec des flammes nues (allumettes, briquet, bougies)
- Ne jamais laisser de casseroles, de poêles ou de plats sur le feu sans surveillance
- Apprendre aux enfants que le feu est dangereux
- Leur apprendre dès que possible à se servir du téléphone et à composer le numéro 18
- Leur apprendre les bons comportements face au feu, comment ramper au sol si la fumée envahit une pièce et comment se manifester à la fenêtre.
- Éviter les chauffages d'appoint dans leur chambre.



Nouvelle Organisation du CENTRE des FINANCES PUBLIQUES de Clermont de l'Oise

A compter du 1er FEVRIER 2018

Le service des Impôts des Particuliers (**SIP**) de Clermont de l'Oise recevra les contribuables sur rendez vous.

Pour prendre RDV vous pourrez :

- Soit vous connecter via votre compte fiscal (*sur impot.gouv.fr*) et prendre RDV directement sur le site;
- Soit appeler le **0 811 36 36 00** (*du lundi au vendredi, de 8h30 à 19h00*) et prendre RDV avec votre interlocuteur ;
- Soit vous déplacer au Centre des Finances Publiques de Clermont et prendre directement RDV avec l'agent chargé de l'accueil.

