

Le bulletin d'information hebdomadaire est un outil de communication qui vous est destiné, aussi si vous souhaitez faire paraître une information, annoncer un évènement sur la commune ou les communes du canton, ou **vous inscrire pour le recevoir, vous pouvez envoyer un courriel à : mairie-de-plumelieu@wanadoo.fr** Le bulletin d'information est désormais disponible tous les jeudis soirs uniquement en Mairie, à l'espace culturel dans les boulangeries et supermarchés de Pluméliau. Publication et mise en page : Commission cadre de vie / Impression : Alexandre

Commémoration du 11 novembre

Toutes les personnes qui le souhaitent sont invitées à y participer.

Programme :

- ➔ 10h45 : Rassemblement des anciens combattants avec les drapeaux devant la Mairie,
- ➔ 11h : Messe du souvenir,
- ➔ 11h35 : Commémoration au monument aux morts en présence d'un détachement du 3^{ème} RIMA de VANNES,
- ➔ 11h50 : Départ du défilé,
- ➔ 12h : à l'espace Droséra, visite de l'exposition et pot de l'amitié.



A l'occasion du centenaire du début de la Première Guerre Mondiale, une exposition exceptionnelle est proposée aux plumélois du **lundi 10 novembre** jusqu'au **15 novembre** à l'espace Droséra, de **9h30 à 17h**, entrée gratuite. Cette exposition présente des journaux d'époque, des figurines, des objets représentant l'artisanat dans les tranchées, des objets de communication, un canon, un véhicule ambulance, une vidéo... Merci à toutes les personnes qui ont organisé, préparé cette exposition.

Exposition du 4 novembre au 11 janvier 2015

Christophe MILCENT, sculpteur sur métal, a lâché ses chevaux métalliques à Pluméliau.

Venez vite découvrir ses œuvres !

Une autre surprise vous attend dans les prochains jours... Merci aux Transports EVANNO et au GAEC du LINGUEN pour l'aide apportée lors de la mise en place de l'exposition.



Collecte exceptionnelle de journaux pour le CCFD : le **samedi matin 8 novembre** chez Madame Damienne RAOUL, rue de la Ferrière.

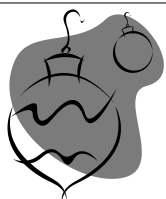
Travaux

ATTENTION

TRAVAUX

Les travaux d'aménagement des abords de l'étang communal vont débuter. La circulation pourra être perturbée.

Les travaux de réfection des trottoirs de l'impasse de Port-Arthur auront lieu dans les jours à venir, ce qui engendrera une gêne pour les riverains. Merci de votre compréhension.



Soirée du vendredi 12 décembre

Le vendredi 12 décembre en soirée aura lieu l'illumination du sapin de Noël des Plumélois.

Les décorations seront faites par les enfants des écoles, les résidents de la Villeneuve et de l'Ehpad.

Les associations désireuses de participer à ce moment de convivialité sont invitées à prendre contact avec Laurette au 06.41.88.03.14 ou par mail à mairie-de-plumelieu@wanadoo.fr

La bibliothèque est à la recherche de stylo-plumes en bon état pour des animations « TAP ».

Merci de les déposer à la bibliothèque.

Espace culturel

Mercredi : 10 h - 12 h / 16 h - 19 h 30

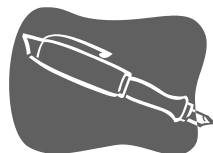
Jeudi : 14 h - 16 h 30

Samedi : 10 h - 12 h / 14 h - 17 h

Rue Théodore Botrel

56930 PLUMELIAU

Tél : 02.97.51.97.90



INFORMATIONS COMMERCIALES

Marché : Mardi 18 novembre
Place Jean Le Bec
de 8h - 13h

INFORMATIONS

Mairie de Pluméliau

Lundi au jeudi :
9h - 12h / 14h - 17h
Vendredi et Samedi :
9h - 12h
Tél : 02.97.51.80.28

Les horaires d'ouverture de la poste

Lundi, mardi, mercredi, jeudi :
9h - 12h / 14h - 15h30
Vendredi et samedi : 9h - 12h
➔Départ du courrier tous les jours à 15h et le samedi 11h.

Informations commerciales

Vendredi 14 novembre :

au bar « Le Corsaire » soirée d'animation : karaoké

Lundi 17 novembre :

Cours d'art floral au magasin Physalis 2 place du Général de Gaulle inscriptions et renseignements au 02.97.51.81.75.

Trouvé

Le 30 octobre à Talvern Nénèze, un chien noir avec pattes blanches.

Un trousseau de clés à l'espace Droséra le samedi 11 octobre.

Une clé devant le salon de coiffure rue de la République.

(à réclamer en Mairie)





Commission menu du restaurant scolaire

Il est fait appel à des parents volontaires des 3 écoles pour l'élaboration des menus. Une réunion est prévue le **jeudi 13 novembre à 14h30** à la mairie salle du conseil.

S'inscrire en mairie tél : 02.97.51.80.28 ou

par mail : mairie-de-plumeliau@wanadoo.fr

Dates à retenir

→ **Samedi 15 novembre** : à l'espace Droséra, l'Amzer'Zo Darts Club organise l'open de ligue de fléchettes.

→ **Dimanche 16 novembre** : à 12h à l'espace Droséra : repas paroissial.

Paroisse de Plumélieu

Dimanche 9 novembre : Messe à 11h.

Jeudi 13 novembre : Réunion des parents des enfants de caté inscrits en CE2 presbytère de Plumélieu.

Dimanche 16 novembre : Messe à 11h services de mois.

Des idées de sortie

Samedi 8 novembre

Vide-jardin de l'association « Pluméloisirs », de 10 à 16h, ancien presbytère

Au programme

→ Echange gratuit de graines, boutures, plantes. Si vous n'en avez pas, venez en adopter !

→ partage de surplus de récoltes

→ exposition de cucurbitacées

→ identification des végétaux et conseils de plantation par Guillaume, paysagiste

→ présence de Mr Marteil, apiculteur, qui répondra aux questions, et exposition de nids de guêpes et de frelons asiatiques

→ Tombola verte

Inauguration de la ZA de Port Arthur à 11h30 (RDV au Karting)

Soirée dansante toutes générations organisée par le CSP à partir de 19h30 à l'espace Droséra.

Pour toute entrée payante entre 19 h 30 et 21 h, un plat (grillades-frites) est offert. Possibilité de restauration sur place : grillades, frites, buvette.

Dimanche 9 novembre : 11^e édition de la Rando des moulins

3 circuits VTT de 25,35 et 45 kms, 4 circuits marche 10,12,14 et 18Kms

Accueil à la salle omnisports à partir de 8h.

Le Projet Jeune, un espace réservé aux 14-17 ans

Tous les vendredis soirs, Sandrine Dupuis, la responsable du Projet Jeune ouvre le local et accompagne les jeunes de la commune de 20h à 22h. Ils peuvent ainsi se retrouver dans un local qui leur est réservé à la salle Polyvalente de Plumélieu. C'est leur espace, un endroit où les jeunes de 14 à 17 ans peuvent se regrouper en toute liberté. En effet, pas d'inscription, libre à ceux qui désirent de venir pour profiter du baby-foot, du billard ou des tables de ping-pong mis à leur disposition. Mais c'est aussi un lieu pour mener ensemble divers projets aussi bien caritatifs, que de loisirs purs comme ce fut le cas il y a deux ans avec un séjour au ski de 10 jours. Dans le coin détente, les jeunes peuvent se poser pour discuter, et dans l'espace de travail, avoir accès à un ordinateur avec une connexion internet pour faire des recherches. Quant naît un projet, d'autres créneaux peuvent être ouverts aux jeunes pour le mener à bien. Il s'agit de faire en sorte que les jeunes puissent réaliser leur projet en le portant du début jusqu'à la fin. Pour y participer, seule une fiche de renseignement est nécessaire et une adhésion d'1 euro par an sera demandée. Renseignements auprès de la responsable de la structure au **06.47.73.89.72** ou par mail contact@plumeliau-sej.fr. Le **vendredi 7 novembre 2014**, une soirée « **portes ouvertes** » est organisée au local du Projet Jeune (salle polyvalente de Plumélieu) avec présentation des différents projets. Un pot d'accueil sera également offert »



Les matchs du dimanche 9 novembre

ÉQUIPE A contre US PLOEREN

ÉQUIPE B contre SAINT-THURIAU G.G

ÉQUIPE C contre GUERN Herm.

Menu restaurant scolaire du 10 au 14 novembre



Lundi :

Blé - sardines, rôti de porc saumuré, duo de carottes, fromage, fruits

Mardi :

Férié

Mercredi :

Saucisson sec, Poisson, choux fleurs en gratin, fruits

Jeudi :

Macédoine, Tajine d'agneau, semoule (raisin sec), liégeois

Vendredi :

Pomme de terre mayonnaise, Cordon bleu ratatouille, fromage blanc



Astuces de la semaine

Conservation des châtaignes

La châtaigne, un fruit frais à conserver au réfrigérateur

Comme la fraise au printemps ou la pêche en été, la châtaigne est un fruit frais et elle est à ce titre très

fragile. C'est donc le bac à légumes du réfrigérateur qui est tout indiqué et dans lequel elle conserve toutes ses qualités durant environ 7 à 8 jours. La châtaigne craint la chaleur et l'humidité.

Congeler ses châtaignes pour les conserver

Pour une cuisson future à l'eau : Il faut les congeler après avoir enlevé la première peau. La cuisson à l'eau se fait sans décongélation préalable. La deuxième peau s'enlève à chaud après quelques minutes de cuisson.

Pour les griller : La châtaigne congelée est idéale à griller. Pour cela, incisez la coque avant congélation. Vous pouvez les utiliser sans les décongeler en les grillant immédiatement. Le temps de cuisson sera quelque peu allongé.

Après cuisson : Les châtaignes peuvent aussi être congelées une fois cuites, vous pouvez alors simplement les décongeler et les cuisiner en les incorporant à vos recettes.

Adieu les souris



Pour déloger les souris, placez des feuilles de menthe dans les endroits stratégiques, car les souris détestent cette odeur et s'en iront d'elles-mêmes.

Un autre truc consiste à saupoudrer l'entrée de leur maison avec du poivre ou du piment. Comme elles détestent éternuer et que ces épices leur piquent la gorge ou les yeux, elles plieront bagage.

CES POCHETTES NE CONTIENNENT PAS DE COULIS DE FRAISE, NI MEME DU SIROP DE GRENADINE...



...MAIS ELLES PEUVENT VOUS SAUVER LA VIE !

DONNEZ VOTRE SANG

La prochaine collecte de sang se déroulera le **mardi 25 novembre de 15h à 19h** à l'espace Droséra.