

Présentation des projets

Le jeudi 22 janvier, nos jeunes élus ont présenté leurs projets devant le conseil municipal adulte.

Tous les projets ont été validés à l'unanimité.



Les projets sont :

Belles Rives Nature



L'évènement "Belles Rives Nature" aura lieu samedi 23 mai 2026. De nombreuses activités seront proposées : structures gonflables, pêche à la ligne, ateliers créatifs, marché artisanal ainsi que des challenges pour petits et grands avec des surprises à la clé.

Rencontres intergénérationnelles



Plusieurs visites seront organisées à la maison de retraite Pierre Masseboeuf afin de partager des moments conviviaux avec nos aînés (jeux de société, belote, échecs...)

La pause CME

Ce petit journal est distribué trimestriellement aux enfants des écoles Jean Baptiste Burlot et Marx Dormoy ainsi qu'aux directeurs et élus afin d'informer régulièrement sur les actions du CME.



Star d'un soir

La 2ème édition "Star d'un soir", soirée réservée aux enfants des écoles JB Burlot et M. Dormoy, se déroulera vendredi 26 juin 2026 de 19h à 22h au Pôle Enfance (sur inscription).



Nombreuses activités et surprises seront au programme !

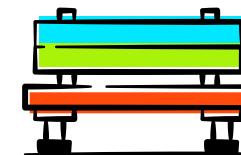


Nouveauté

Bancs de l'amitié

2 bancs de l'amitié seront décorés par les enfants puis installés dans chacune des cours de récréation des écoles JB Burlot et M. Dormoy. Ces assises colorées ont pour objectifs :

- de prévenir l'isolement
- de favoriser l'entraide
- d'offrir aux enfants un espace pour se sentir écoutés



Tu te sens seul(e) ou triste ? Alors assieds-toi sur le banc pour qu'un camarade vienne à ta rencontre.

A vos tabliers les gourmands !



La pâte à crêpes (presque) inratable

Ingrédients (à rassembler avant de paniquer)

250 g de farine (oui, celle qui vole partout)

4 œufs (sans la coquille, c'est mieux)

1/2 litre de lait (de vache, d'amande, ou de licorne si tu en as)

1 pincée de sel (pas la louche entière)

2 cuillères à soupe de sucre (optionnel, mais la vie est plus douce avec)

1 cuillère à soupe d'huile ou de beurre fondu

1 fouet (et un bras musclé et de la détermination)

Préparation (respire, tout va bien se passer)

Verse la farine dans un saladier.

Admire-la. C'est la dernière fois qu'elle sera aussi propre.

Ajoute les œufs.

Mélange doucement, comme si tu réveillais la pâte d'une sieste.

Verse le lait petit à petit.

Pas tout d'un coup, sauf si tu aimes les grumeaux et le suspense.

Fouette énergiquement.

Imagine que la pâte t'a énervé. Les grumeaux doivent disparaître ou avoir très peur.

Ajoute le sel, le sucre et l'huile.

Mélange encore. Oui, encore. Non, ce n'est pas fini.

Laisse reposer 30 minutes.

La pâte se repose. Toi aussi. Ou pas.

Cuisson (moment de vérité)

Fais chauffer la poêle.

Verse une louche de pâte.

Si la première crêpe est ratée : c'est la loi, pas ta faute.

Retourne la crêpe avec élégance... ou avec panique, ça marche aussi.

Bonne dégustation !



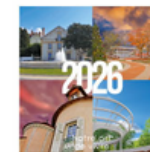
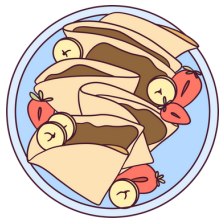
La Pause CME



Les voeux de Monsieur le Maire



Le vendredi 23 janvier, les jeunes élus du conseil municipal enfants ont assisté aux voeux de Monsieur le Maire.



belleive vous souhaite une
Bonne année