

La classe de Véréne Volkart sur le site du village lacustre de Gletterens...



Belle expérience de fin d'année scolaire pour clore le programme d'histoire !
En train, en bateau et quand même ...à pied jusqu'à Gletterens, entre
Estavayer-le-Lac et Portalban.



Le repas du soir est préparé par les enfants eux-mêmes ...

Au menu: poisson et viande grillée, orge bouillie aux herbes, lentilles aux oignons et
carottes, fromage frais, galettes de blé cuites
dans la braise et en dessert, avoine sucrée au
miel, avec noisettes et pruneaux.

Un vrai régal de simplicité et de saveurs,
une découverte pour certains enfants!



Nous déroulons nos sacs de couchage
dans les tipis pour une ...petite nuit!

Après le petit déjeuner, nous nous
essaierons au lancer de la sagaie.

Un tout grand merci à notre accom-
pagnatrice, Sylviane Weber.



Visite à faire également en famille. Plus de renseignements sous www.village.lacustre.ch



Quelques informations

Fête de Noël

Les personnes qui souhaitent organiser la Fête de Noël
peuvent prendre contact avec Nicole Ticon, Municipale
au 021 / 728 60 70.



Service d'accueil familial de jour de Cheseaux-Bournens- Boussens-Sullens - Membre du réseau AJENOL www.ajenol.ch

Si vous souhaitez devenir Accueillante en Milieu Familial (AMF), anciennement appelée
maman de jour ? ou si vous désirez placer votre enfant ?

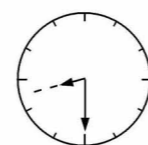
L'AMF travaille dans un climat de confiance. Cette activité peut être un enrichissement
pour elle et sa famille. C'est une activité différente à vivre en accord avec votre rythme
familial. L'AMF doit être affiliée à une structure de coordination. Elle est soutenue par
un service officiel et doit suivre une formation obligatoire liée à l'accueil d'enfant(s).

Prenez contact avec la coordinatrice :
Madame Gabrielle Lerjen
Administration communale
Case postale 67
1033 Cheseaux



Tél. 079/233 73 10
les lundis de 9h à 11h
et les jeudis de 14h à 16h

maman.jour@cheseaux.ch - www.cheseaux.ch



Changement d'horaire à l' Administration Communale

Bureau du greffe : ouvert le mardi matin de 8h30 à 9h30

A votre agenda

28 octobre à 20h00 : Conseil Général

31 octobre et 7 novembre dès 17h00 : Repas concert avec la Fanfare l'Allégresse (sur réservation)

4 décembre dès 11h00 : Marché Artisanal au Battoir



Du côté de chez nous

Chaque année et ce depuis 5 ans, Sylviane Weber fait pousser des courges. Elle le fait pour son plaisir ainsi que pour celui des autres. Rien de tel qu'une bonne soupe à la courge ! Cette année elle a vu grand en semant 2000 graines sur 1 hectare (1000 m²). En sachant qu'une graine donne +/- 4 courges, le calcul est vite fait ... pas loin de 8000 courges à récolter !



Ses variétés

- La Potimarron
- La Musquée de Provence (verte)
- L'Etampe rouge (orange)
- La courge spaghetti
- La Crown prince (grise) de Nouvelle-Zélande.

Recette de la soupe au potimarron

Ingrédients

- 1 potimarron
- 1 bouillon
- Curry
- Crème ou lait de coco



1. Laver le potimarron
2. Ne pas le peler
3. Enlever les pépins
4. Cuire le potimarron avec le bouillon et le curry
5. Mixer le potimarron et ajouter la crème ou le lait de coco

Bon appétit !



Spectacle de poésie musicale sur des textes de Jean Tardieu



Pour "Monsieur Monsieur", la plasticienne et performer **Geneviève Favre Petroff** & l'ingénieur **Antoine Petroff** ont créé un monde de formes géométriques qui s'éclairent de l'intérieur, juxtaposition de petits rangements où les élans existentiels de Monsieur et Monsieur se trouvent à l'étroit et la grandiloquence d'âme étriquée jusqu'au désespoir comique."

Du 26 au 28 novembre 2010,
vendredi et samedi à 21h, dimanche à 17h
au 2.21 à Lausanne

Réservations par tél. au 021 311 65 14 ou sur www.theatre221.ch

Le saviez-vous ?

Frédéric Weber est un fervent chasseur depuis 1978 et cela fait 20 ans qu'il chasse le chamois. Le 16 septembre, Au Mormont, il a prélevé une chèvre (femelle du chamois) non suitée. Elle s'est retrouvée dans l'étalage de notre boucherie du village ...

Pour chasser le chamois, il y a tout un savoir-faire ! Chaque année, le garde-chasse définit un endroit ainsi que la bête à éliminer par le chasseur. Il faut savoir que la chasse se passe en 2 x 4 jours (4 en septembre et 4 en décembre) et qu'une autorisation pour chasse spéciale est requise.

Sur 40 bêtes, seules 3 seront chassées par année. Et pas n'importe lesquelles : il s'agit soit de chèvre non suitée (sans petits), soit d'une vieille bête de plus de 10 ans ou soit d'une jeune de 3 ans.

Avant le jour de chasse, le chasseur va à l'affût durant 15 jours.

La parole est à vous

Les nouvelles primes d'assurance-maladie ont été publiées dernièrement sur le site de l'Office Fédéral de la Santé Publique (donc contrôlées et approuvées par cet office) dont vous trouverez, ci-après le lien.

<http://www.bag.admin.ch/themen/krankenversicherung/00261/index.html?lang=fr>

La volonté du législateur de faire jouer la concurrence, à prestations égales (au niveau de l'assurance-maladie obligatoire des soins) vous permettra de choisir l'assureur-maladie adéquat en relation avec la prime franchise et modèle d'assurance choisis (voir site et détails y relatifs).

A ne pas oublier entre autres que pour l'assurance obligatoire des soins, il n'y a pas de réserves émises lors d'un passage d'un assureur à l'autre.

Au regard des primes d'assurance, il faudra donc aussi se poser diverses questions comme par exemple (liste non exhaustive):

Forme d'assurance ?

Franchise ?

Ma situation financière m'autorise-t-elle à bénéficier de subsides ?

Forme du contact avec le Centre de Services, contact seulement par internet ou alors contacts téléphoniques possibles ?

Existe-t-il une convention avec les pharmacies et votre futur assureur-maladie ou alors dois-je m'acquitter directement auprès de la pharmacie puis me faire rembourser par celui-ci ?

Puis-je être remboursé rapidement par mon assureur-maladie ou dois-je envoyer les factures en fin d'année seulement ?

Voici quelques pistes qui vous permettront de choisir l'assureur-maladie le plus adapté à vos besoins et à votre portefeuille.

A bon entendre, Michel Audard, Bournens

Venez découvrir notre premier Marché artisanal à Bournens le samedi 4 décembre dès 11h00 au Battoir

Les artisans se feront un plaisir de vous présenter leur stand ...

Pour vous mettre l'eau à la bouche, venez goûter les spécialités de notre boucher ainsi que le Nougat-Choc de Bournenslimard ... Merci aux élèves de Bournens d'avoir préparé les affiches publicitaires ! ils auront d'ailleurs un stand où ils vendront ... surprise !



Nous avons le plaisir de vous annoncer la
naissance de

Xavier
né le 12 juillet 2010



Bravo aux parents, Alexandre et Sabrina Niefo