

LE TÊTU

Mairie de Curis au Mont d'Or

Numéro **226**



Pour nous joindre :

Accueil téléphonique au 04 78 91 24 02

ACCUEIL DU PUBLIC

Lundi 14h-17h

Mardi-Mercredi-jeudi 10h-12h

Vendredi 13h30 – 16h

Les samedis 18 & 25 novembre (de 9h à 12h)

EN DEHORS DE CES HORAIRES ET EN CAS D'URGENCE

N° élu d'astreinte: 06 37 31 40 90

Permanence avocat sur rendez-vous

La vie du village



CEREMONIE



La cérémonie du 11 novembre commémorant la signature de l'armistice de 1918 et en hommage aux morts pour la France se déroulera au monument aux morts à 11h00 au cimetière de Curis et sera suivie d'un vin d'honneur servi à la Salle du Vallon.

Infos cimetière

A l'occasion des fêtes de la Toussaint et de votre visite au cimetière, vous pouvez consulter la liste des concessions arrivant à échéance sur le tableau d'affichage à gauche du portail.

Salle du Vallon

La Salle du Vallon, très fréquentée par de nombreuses associations et activités est soumise à rude épreuve par un certain nombre d'utilisateurs peu respectueux du travail constant et minutieux de José REIS, notre employé municipal. Il a l'occasion de trop nombreuses fois de devoir verrouiller des portes laissées ouvertes, de ramasser des déchets au sol, de nettoyer les toilettes qui pourtant disposent des ustensiles nécessaires pour maintenir ces lieux dans l'état que l'on attend en y pénétrant. Merci de rester vigilant et de respecter les consignes pour maintenir cet équipement indispensable à la vie en commun, accueillant et opérationnel.

La vie du village

-VOIRIE- rue de la mairie

RAPPEL:

Aux heures d'entrée et sortie de l'école il est interdit d'emprunter la voie qui monte devant la mairie. La signalisation en place doit être strictement respectée. La sécurité des enfants est en jeu.



Travaux d'automne

A la sainte Catherine , tout bois prend racine! Profitez-en pour embellir vos jardin, ramasser les feuilles mortes, tailler les haies surtout quand elles empiètent sur l'espace public! Merci!

Halle commerciale

Le chantier est enfin relancé! Le bureau de contrôle a donné son feu vert pour la poursuite des travaux bloqués à cause de doutes sur la bonne exécution de certaines phases de la construction. Prudence est mère de sureté..

COURGE BUTTERNUT FARCIE

. Je vous propose la recette suivante :

Préparation : 25mn - Cuisson : 1h - Pour 4 personnes

Ingrédients

2 petites **courges butternut** - 3 branches de **blettes**

120gr de riz - 2 **échalotes** - 50 gr de purée d'amandes

80 gr de noisettes grossièrement concassées 1 càs de 4 épices

6 càs d'huile d'olive - quelques feuilles de **persil**, ciselées

Sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 220°C. Coupez les courges en 2, dans le sens de la longueur. Retirez les graines. Déposez les demi-courges face coupées vers le haut sur la plaque du four. Quadrillez la surface au couteau et arrosez avec 4 càs d'huile. Ajoutez 1 pincée de 4 épices sur chaque demi-courge. Couvrez de papier aluminium Enfournez pour 35mn.

- Détaillez les blettes (côtes et feuilles) en petits tronçons de 1cm.

- Epluchez les échalotes. Faites chauffer l'huile restante dans une poêle; Ajoutez les échalotes et les blettes. Cuire 10mn à couvert en mélangeant régulièrement.

- Pendant ce temps, faites cuire le riz pendant 12 mn dans un grand volume d'eau salée portée à ébullition.

- Sortez les courges butternut du four et abaissez la température de ce dernier à 200°C. Avec un couteau, retirez l'intérieur en laissant 1 cm de chair tout autour de la peau. Détaillez la chair du butternut en cube ou en purée selon votre envie.

- Dans un récipient, mélangez délicatement le riz égoutté, le butternut en cube, les blettes, la purée d'amandes, le restant des épices et les noisettes; salez et poivrez. Remplissez les courges avec cette préparation. Enfournez pour 10mn.

- Parsemez les légumes farcis de persil et dégustez bien chaud, accompagné d'une salade de roquette.

A vos tabliers et fourchettes ! Les différentes courges sont à l'honneur sur les étals du Marché Le Boule d'Or

BON APPETIT!

FESTIVAL SAÔNE EN SCENES

Dimanche 19 Novembre

Curis-au-Mont-d'Or

Salle du Vallon

16 H 00

Le fabuleux petit grand cirque d'Ernest Ridanto

Compagnie La Ridanto

Un beau jour, les deux sœurs clowns héritent du **cirque familial** ... Seulement voilà, Ernest a voyagé sans elles. De ce père, elles ne connaissent que des cartes postales et le rêve fantasmé d'une vie de bohème. Elles décident de perpétuer la mémoire et l'oeuvre d'Ernest et de reprendre le flambeau du cirque familial... Pas question de décevoir la mémoire de ce père lointain et puis le cirque, cela ne doit pas être si compliqué ! Avec tout leur cœur, en s'aidant de quelques cartes postales jaunies (il n'était pas souvent là...), Katarina et Adelaïde tentent aujourd'hui de reconstruire le Fabuleux Petit Grand Cirque Ernest Ridanto, une piste qui pourrait combler le manque... Quitte à tout réinventer

Plein Tarif----- 12€

Tarif Réduit ---- 8€

**Enfants - 12 ans,
Chômeurs,
Étudiants, PMR**

~~~~~



# SOU DES ECOLES

## SOIRÉE BEAUJOLAISE



Vendredi 17 novembre

19 h salle du Vallon

Ouvert à tous, le dîner du 17 novembre est l'occasion de fêter l'arrivée du Beaujolais nouveau dans une salle décorée par les enfants de l'école.

Au menu : Saucisson chaud – pommes de terre – sauce beaujolaise (servie à part) – Salade – Fromage – Tarte aux pommes maison.

• **Beaujolais nouveau et Côte de Brouilly.**

Un menu enfant sera également proposé : Hotdog – Chips – Jus de fruit – Mandarine et papillote.

## VENTE DE SAPINS

Samedi 9 décembre – 9-14 h salle du Vallon

Les sapins Nordmann que nous vous proposons ont grandi dans le grand ouest du département, dans un environnement biologique, sans produits phytosanitaires, sans désherbants, sans produits chimiques.

• Vous trouverez le bon de commande sur la dernière page du présent Têtu ; également disponible en Mairie.

**Attention ! retour du bon de commande au plus tard le vendredi 17 novembre.**

Nous répercutons l'augmentation du prix de vente du producteur sans marge supplémentaire.

Le retrait des sapins se fera à la salle du Vallon.

Le SOU vous proposera à cette occasion une dégustation d'huîtres et de saumon fumé, et des flammekueches.

Le SOU des Écoles de Curis au Mont d'Or

Le Sou des Ecoles de Curis présente

# VENTE DE SAPINS

Bon de commande 2023

Des sapins pour égayer votre salon  
... et cofinancer les projets de l'école !



| Taille en cm | Prix | Choix                    |
|--------------|------|--------------------------|
| 100/125      | 24 € | <input type="checkbox"/> |
| 125/150      | 31 € | <input type="checkbox"/> |
| 150/200      | 39 € | <input type="checkbox"/> |
| 200/250      | 50 € | <input type="checkbox"/> |

Nom : \_\_\_\_\_  
Prénom : \_\_\_\_\_  
Tel : \_\_\_\_\_  
Mail : \_\_\_\_\_

Total à payer : \_\_\_\_\_

Bulletin et règlement (Sou des Ecoles)  
à déposer en mairie  
**Avant le Vendredi 17 Novembre**

Retraits à la Salle du Vallon  
Samedi 9 Décembre entre 11h et 14h

Huitres, saumon, vin blanc,  
et flammekueches  
vous attendront pour un  
déjeuner pré-hivernal



**ECOLO**

**FRAIS**

**BIO**

PAS DE PRODUITS  
PHYTOSANITAIRES  
CHIMIQUES

COUPÉS DANS LE RHÔNE  
QUELQUES JOURS AVANT

PLUS DE SAPINS PLANTÉS  
QUE COUPÉS

PAS D'ENGINS  
MAIS DES CHEVAUX



# EVENEMENTS à VENIR

*Samedi 11 novembre*

*Commémoration de l'armistice 1918*

*Hommage aux Morts pour la France*

*Cimetière de Curis – 11h -*

*Suivi d'un Vin d'honneur*

*Salle du Vallon*

***Vendredi 17 novembre***

***SOIREE BEAUJOLAISE***

***SOU DES ECOLES***

***19 h - Salle du Vallon***

***FESTIVAL SAÔNE EN SCENES***

***Du 3 au 26 novembre***

***14 Communes! 14 Spectacles!***

***Programmation Billetterie***

***[www.saoneenscenes.fr](http://www.saoneenscenes.fr)***

***Dimanche 19 novembre***

***16h - Salle du Vallon***

***Le fabuleux petit grand cirque d'Ernest Ridanto***

***Spectacle jeune public***