



Sessenheim S'blädel

Lettre
d'information
mensuelle n°20
Novembre 2016

L'agenda du mois :

11 et 12 Novembre :

Déroulement d'une battue
De chasse.

19 Novembre : distribution
des calendriers des Sapeurs
Pompiers

25 et 26 novembre :
banque alimentaire au
Proxi et au Aldi

26 novembre : TELETHON
de 14h00 à 20h00 au hall
des sports

26 novembre : tournoi de
belote à la caserne des
pompiers. Une partie des
bénéfices sera reversée au
Téléthon. Pour les
inscriptions s'adresser à M.
Dominique Bedell au
0607197121

10 décembre : Fête des
aînés à la salle communale
à 12h00.

10 et 11 décembre :
marché de Noël à
Sessenheim au restaurant
la Croix d'Or

NOUVEAU : ouverture
d'une pâtisserie sur
commande : chez Mme
Martini Noémie au 22 rue
des tilleuls
Tél : 06 82 46 50 86

Toutes les infos sur :
www.sessenheim.net

Responsable publication :
M. Robert Metz
Pour toutes infos ou demandes
concernant la lettre :
Sbladel67770@gmail.com

**T
E
L
E
T
H
O
N
2016**



26 NOVEMBRE 2016

**LE COMBAT DES PARENTS
LA VIE DES ENFANTS**

L'association des Amis du Patrimoine de Sessenheim se mobilise et organise :

Une Kermesse pour le Téléthon :

**Le Samedi 26 Novembre 2016,
de 14h00 à 20h00 au Hall des Sports de Sessenheim.**

Différentes animations vous attendent : Tirs au but, parcours avec plots, jeux de kermesse, fléchettes, Tennis, tennis de table etc...

Le Téléthon se prolongera à la caserne des pompiers à 20H par un tournoi de belote avec tombola. Les bénéfices seront reversés à l'AFMTéléthon.

Petite restauration sur place.

**Tous ensemble,
Agissons pour la guérison !
Venez nombreux**

Les commerces ambulants sur la commune :

* Tous les mardis : en semaine impaire à partir de 17h30 le Burger Bus vous propose toutes sortes de hamburgers fait maison.

* Tous les jeudis à partir de 11h : Au Poulet de ma Grand-Mère vous propose : Poulet, waedele, ribs grillés etc...

* Tous les jeudis soir à partir de 17h30 : Tartes flambées et pizzas au feu de bois.

* Tous les vendredis soir à partir de 18h : Au Poulet de ma Grand-Mère vous propose : Poulet, waedele, ribs grillés etc...

Liste électorale :

Pensez à vous inscrire en mairie avant le 23 décembre 2016. De nouvelles cartes électorales seront distribuées pour les élections de 2017.

INFOS UTILES :

Horaires d'ouverture de la mairie :

Lundi : 08h-12h/13h-17h

Mardi : 08h-12h/13h-17h

Mercredi : 08h-12h

Jeudi : 08h-12h/13h-17h

Vendredi : 08h-12h/13h-17h

Tél. 03 88 86 97 04

mairie.sessenheim@wanadoo.fr

Semaine du goût dans les écoles : Ecole élémentaire :



Mardi 11 octobre 2016, les élèves du CE2 et CM1 ont été chaleureusement accueillis chez notre artisan boucher « Chez Francis ». Après avoir revêtu la tenue d'un apprenti boucher, tablier et calot obligatoires pour tous, les élèves ont visité les locaux accompagnés par Mme et M. Kachelhoffer. Ils ont découvert la chambre froide, puis le laboratoire où est préparée la viande. Les enfants ont ensuite mis la main à la pâte en confectionnant des « Fleischküeschle » du découpage de la viande jusqu'à la cuisson. Après un goûter typiquement alsacien, offert par la boucherie, chacun a pu emporter son « Fleischküeschel » chez lui.



Ecole maternelle :

Dans la même semaine, les élèves de Mme Biehn de la classe de Grande Section maternelle accompagnés de la classe du CP se sont rendus à Sessenheim visiter l'entreprise de jus de fruits Pom'Or. Sous la houlette de leur guide, ils ont pu suivre toute la chaîne de transformation des pommes dès leur arrivée jusqu'à la mise en bouteille. Ils ont pu découvrir différentes machines : broyeur, pressoir etc. A la fin de la visite, les enfants ont eu le plaisir de se voir offrir au goûter, de la brioche accompagnée de jus de pommes, bien évidemment.

Pour la classe des Tout-Petits/Petits de Mme Mourier-Guillemot, les enfants ont pu réaliser du pop-corn, une compote de pommes, découvrir différents fromages et se régaler de crêpes sucrées tartinées de crème de marron, de miel ou de sirop d'érable. Le mercredi, la classe a eu la joie d'accueillir un parent d'élève, le chef Thierry Mourier, pour réaliser une recette de roulés au jambon et au fromage. Pour l'occasion, tous les enfants avaient mis leur belle toque. Le chef a également sollicité leur odorat en leur faisant sentir et reconnaître différentes épices et condiments : poivre, cannelle, moutarde, vanille, muscade, herbes de Provence..."

