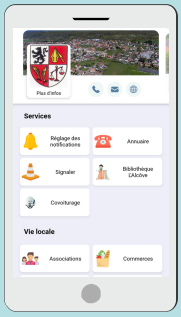
MAIRIE DE GUEWENHEIM
20 rue St Maurice-68116 GUEWENHEIM 03.89.82.50.67 mairie@guewenheim.fr www.guewenheim.fr



2024

HORAIRES D'OUVERTURE

Mairie : lun, jeu, ven 8h00-12h00
mer 14h15-15h45
Agence postale : lun, mar, jeu, ven 8h15-11h45
mer 16h00-18h00

Info janvier

RÉCEPTION DU NOUVEL AN

Nous avons le plaisir de vous inviter à la réception du Nouvel An qui aura lieu le :

vendredi 5 janvier 2024 à 19h00

dans la Maison polyvalente de Guewenheim - 23 rue Saint-Maurice

OUVERTURES / FERMETURES DES SERVICES PUBLICS

Les services publics seront ouverts les samedis :

13 et 27 janvier de 8h00 à 12h00

Les services publics seront fermés le :

mardi 2 janvier

MARCHÉ MENSUEL

Retrouvez tous vos producteurs préférés lors du prochain marché qui aura lieu le :

jeudi 4 janvier

de 16h00 à 19h00 à l'arrière de la Maison polyvalente

RÉCUPÉRATION DES SAPINS DE NOËL

Les sapins de Noël n'étant pas acceptés par le SMICTOM avec les ordures ménagères,
la Commune met à votre disposition un dépôt se trouvant derrière le parking de l'Ecole Elémentaire,
afin d'y laisser votre sapin.
Possibilité de dépôt jusqu'à fin janvier 2024.

DON DU SANG

La prochaine collecte aura lieu mercredi 31 janvier de 16h30 à 19h30 à la Maison Polyvalente.

BRANCHAGES

Le dépôt de branchages et déchets verts situé sur l'ancien terrain de football, rue de Thann, sera ouvert :

vendredi 12 janvier 2024 de 13h30 à 17h00
samedi 13 janvier 2024 de 8h30 à 11h45

Nous vous remercions d'avance de respecter ces dates d'ouvertures.

UNE RECETTE POUR LES FÊTES !

SAPINS FEUILLETÉS

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- pesto
- pesto rosso

Préparation

- Étaler du pesto sur la moitié de votre pâte feuilletée, et du pesto rosso sur l'autre moitié.
- Couper des bandes d'environ 1 cm de largeur.
- Plier chaque bande de façon à former un "sapin", comme illustré ci-dessus.
- Piquer avec un cure dent ou autre.
- Cuire 15 minutes à 180°C.

Et voilà, vos sapins feuilletés sont prêts !

Conseils et astuces :
Si vous n'aimez pas le pesto, qu'il soit classique ou rosso, vous pourrez opter pour d'autres tartinables tels que de la sauce tomate, tapenade, moutarde etc...