



Perséphone

Une démarche éco-responsable

Octobre 2017

Loto

Dans la tradition des fêtes de fin d'années qui approchent, Perséphone vous attend le dimanche 19 novembre à 15 heures (salle polyvalente Espace Lawrence Durrell à Sommières).

Dans la douceur exceptionnelle d'un été indien qui perdure, Perséphone association qui lutte contre le gaspillage alimentaire et non alimentaire, afin d'apporter sa pierre à la protection de notre planète, planète de nos enfants, petits enfants ... Organise un Loto associatif ouvert aux adhérents et non adhérents, dont la récolte de fond permettra de financer des projets, le développement de l'association etc ...

De beaux lots vous attendent dans ce moment convivial, Perséphone se réjouit par avance de le partager avec vous !

A vos agendas pour ce rendez vous du 19 novembre !

Association **Perséphone**
LOTO Salle polyvalente
Espace Lawrence Durrell
Sommières

Dimanche 19 novembre 15h
25 QUINES + 2 cartons pleins
Petits électroménager, paniers garnis...

2 € le carton
10 € les 6
15 € les 12
25 € les 22

Lutte contre le gaspillage et l'épuisement des ressources de la planète

Infos
06 01 79 12 58
perséphone30250sommières
Http://perséphone30250.free.fr

Ne pas jeter sur la voie publique



En avant première : le Téléthon



Perséphone participera au Téléthon à Aujargues (village à côté de Sommières) le samedi 9 décembre en soutien et partenariat avec L'association Le Phare.

Plus de précision sur le Téléthon le mois prochain.

Le Phare : une association créée en 2013 qui a pour objet d'œuvrer à l'amélioration du sort des victimes d'accidents du travail et de maladies professionnelles, ainsi que de leurs conditions sociales et socio professionnelles, qu'elles soient en activité professionnelle, en situation de demande d'emploi, privées d'emploi, handicapées, invalides et retraitées tous statuts confondus ; qu'elles soient salariées du secteur privé, agent de la fonction publique, salariées des régimes spéciaux.

Le site : [ici](#)

Recette anti gaspi ! Une recette sympa, partage de Sylviane !



Petits champignons farcis au fromage ail et fines herbes bousin ou similaire

Des champignons de Paris plus assez frais pour les manger crus ?

Essuyer et enlever le pied.

Mettre sel et poivre dans le creux.

Remplir de fromage mettre un peu de chapelure mettre au four sur plaque sans mettre de papier sulfurisé pour que l'eau du champignon s'évapore.

Laisser cuire environ 15 20 minutes selon grosseur.

Servir en apéro ou avec salade verte chaud ou froid.

Pour la chapelure râper du pain dur !



Astuce anti gaspi ! Donner une seconde vie aux objets, partage de Marie Claire !



Des cagettes à fromages

Des petites cagettes bois à fromages et des idées, donnent naissance à de jolies décorations, mais aussi à de bons moments de partages et de créativité !



Réalisation faites par le club senior de St Mathieu de Treviers.



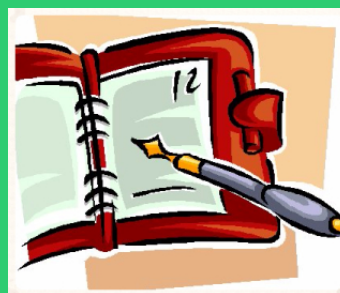
Toutes nos recettes et astuces sur le blog

C'est avec plaisir que nous publierons les vôtres

Lien ci dessous

Agenda

- Dimanche 19 novembre à 15 heures : Loto à Sommières
- Samedi 9 décembre : Téléthon à Aujargues
- Jeudi 21 décembre : Noël des SDF de Montpellier



Vos contributions attendues

- Un retour d'expérience à faire
- Envie d'aborder un thème

- Une recette anti-gaspi
- Une date à signaler
- Une proposition de partenariat
- Un don occasionnel

Envoyez vos suggestions, informations et articles à [Perséphone](#)



[Le site de Perséphone](#)



[Le blog de Perséphone](#)



[Le forum de Perséphone](#)



[La page Facebook de Perséphone](#)

Perséphone

SHARE

Contact

Le site

06 01 79 12 58

Vous recevez ce mail parce que vous vous êtes
inscrit à la newsletter.

Se désabonner

lite