

Vendredi 01 juillet 2016



Solliès-Pont  
Ma ville Mon château

# LA TRIBUNE DU CMJE

Journal d'information du Conseil Municipal des Jeunes et des Enfants de la ville de Solliès-Pont



## Poème

L'été est arrivé  
Les bagages dans les voitures sont installés.  
Près à partir vers une contrée  
Avec une mer calme bleutée.

L'été est arrivé  
La route demeure encombrée.  
Heure après heure on du mal à circuler.  
Mais nous sommes heureux de voyager.

L'été est arrivé  
Pendant le voyage on peut rêver.  
Au moment pendant l'année  
Que nous avons espéré.

L'été est arrivé  
Et nous n'allons pas tarder  
A prendre une serviette, ainsi lézarde.  
Espoir, revenir bronzé.

Le soleil fait merveille  
Sur ma peau, colorée par rapport à la veille.  
Les vacances ont commencé.

## NOS JEUNES ÉLUS REÇOIVENT LE CMJ DE BORMES-LES- MIMOSAS

## PROJET COMMISSION SOLIDARITÉ



Nous avons organisé une collecte des produits d'hygiène (gel douche- dentifrice- couches bébé- brosse à dent- etc...) sur toutes les écoles élémentaires. Les élus du cmje sont passés dans toutes les classes afin d'expliquer leur projet aux élèves et professeurs et un mail a été envoyé aux parents. Au bout d'un mois plus de 300 produits ont pu être collectés.

Lors d'une commission solidarité nous avons tout trié à part égale et partagé entre le secours catholique et le secours populaire. Les produits leurs ont été remis le 24 mai à la salle des fêtes.

**Laurine IOTTI - Alice SIMEONI - Clara VINCENT**

## LOTO INTERGÉNÉRATIONNEL



Nous sommes allés à la maison de retraite « les figuiers » pour une après-midi loto. Pour certains d'entre nous c'était la première fois mais tout le monde s'est bien amusé même si les élus du cmje n'ont rien gagné alors qu'une des résidentes a gagné 3 fois !

Nous avons aidé à servir le goûter et nous avons offert des cartes sur le thème de Pâques que nous avons fabriquées, les personnes âgées étaient très contentes et certaines ont pris les cartes pour les afficher dans leur chambre. Au mois de juin nous irons faire une après-midi pétanque nous avons hâte de revoir les résidents!

**Emilie DUPUY- Mathilde MARQUES- Meyline COMBES**

## COMMISSION PATRIOTISME



Au mois de février lors d'une commission solidarité/patriotisme deux agents de la police municipale de la ville (Aurélien et Daniel) sont venus répondre aux questions que nous nous posions sur leur métier (leur mission, leur équipement, leur effectif, etc.). Ils nous ont même fait essayer leur gilet pare-balles et leurs menottes. C'était impressionnant et marrant. C'était vraiment intéressant et cela nous a donné envie de visiter leur poste de police...

Au mois de mars le chef de la police municipale de la ville M. Dbili nous a reçus au poste de police. Nous avons pu visiter les bureaux et voir que la ville possède des caméras de surveillance.

**Tom BLAISON- Batiste TONI**

## CÉRÉMONIES PATRIOTIQUES



24 Avril 2016



8 Mai 2016

Le dimanche 24 avril nous nous sommes rassemblés à la stèle de la déportation pour honorer la mémoire des victimes et héros de la déportation. Parmi nous il y avait une dame âgée qui avait été déportée avec ses parents et dont le père est mort, c'était très émouvant. Nous avons lu un «poème les justes» et chanté la marseillaise.

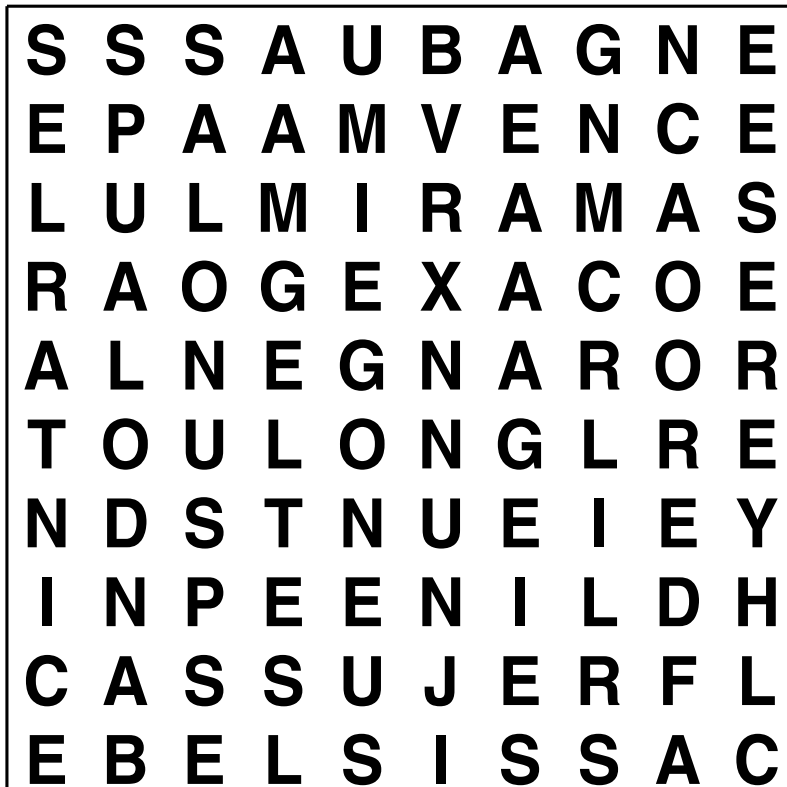
Le dimanche 08 mai les élus du cmje ont participé à la cérémonie du 71ème anniversaire de l'armistice de 1918. Nous avons formé un cortège au départ de la mairie et dans la ville tout le monde nous regardait et nous applaudissait.

**Adam POPPE- Maxime LEOPOLD- Joël POPPE**

# Rébus



**JEU**



www.fortissimots.com

AIX	FREJUS
APT	HYERES
ARLES	LUNEL
AUBAGNE	MIRAMAS
AUPS	NICE
AVIGNON	ORANGE
BANDOL	SALON
CANNES	SORGUES
CASSIS	TOULON
DIGNE	VENCE

## TAPENADE

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 3 cuillères à café de câpres au vinaigre
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive



Préparation de la recette :

Hacher au couteau les olives, puis peler la gousse d'ail.

Egoutter les filets d'anchois et les sécher sur du papier absorbant.

Déchirer les filets d'anchois.

Egoutter les câpres.

Mettre olives, anchois et câpres dans le bol du robot mixeur.

Mixer fin et ajouter l'huile d'olive en filet pour obtenir une pâte souple.

( Les Français champions )

Direction de la publication :

**André Garron**

Conception et Réalisation :

**Mme Capela**

Photos, mise en page, impression :

**Service communication et CMJE**