

Bénévolat souhaité Bourse les petits boutons hiver 2018																															
	7h30	8h	8h30	9h	9h30	10h	10h30	11h	11h30	12h	12h30	13h	13h30	14h	14h30	15h	15h30	16h	16h30	17h	17h30	18h	18h30	19h	19h30	20h	20h30	21h	21h30	22h	
lundi 24 sept	pose éclairage - installation barres																														
Aide souhaitée					5	5	5	5	5	3	3																				
mardi 25 sept	ménage												portants et matériel																		
Aide souhaitée					7	7	7	7	7													8	8	8	8	2					
Merc 26 sept	tables: transport et installation (dont hommes souhaités)																														
Aide souhaitée														2	2	4	4	5	5	5	5	5	5								
Jeudi 27 sept	Préparation locaux																														
Aide souhaitée					8	8	12	12	12	12	7	7	4	4	6	6	6	6	4	4	3	3	3	3	3	3					
Vend 28 sept	Dépôt et préparation vente																														
Aide souhaitée				2	2	22	29	33	33	32	31	34	34	32	32	33	36	36	34	32	32	32	32	23	12	10	9	3	3	3	
Samedi 29 sept	Vente												Articles apportés dans salle rez de chaussée et matériel démonté (hommes)																		
Aide souhaitée			3	14	17	55	65	70	70	64	64	49	46	36	34	36	38	33	30	30	30	25	21	18	14	11	10	5	3	2	2
Dim 30 sept	Tri invendus												sacs rendus(18h-19h)																		
Aide souhaitée					10	10	16	16	18	18	11	11	13	13	18	18	18	18	18	18	14	14	12	12	4	4					
Divers																															
L 1- M 2 - Me 3 oct	transport tables et matériel le lundi matin (hommes) et aide Chevy (1 - 2 - 3 oct)																														
Aide souhaitée					12	12	12	12	12	8	8	6	6	6	6	5	5	5													

18
38
21
68
324,5
447,5
152
57,5

L'aide inscrite à partir de ce tableau permet des avantages au dépôt ou à la vente. Si vous souhaitez nous aider en plus avant ou après, contacter Carole

1126,5

Nous avons besoin de **pâte à crêpes** (possible de congeler la pâte) **ou des crêpes toutes faites SVP**,
Elles sont offertes aux bénévoles et proposée à la vente. D'avance, merci!...
Les enfants sont les bienvenus le samedi matin pour nous aider pour les sacs et les cintres ainsi que le dimanche.(A partir de 12 ans, ils comptent pour les avantages dépôt)
recette pour 16 crêpes: 1/2 l de lait, 250 grs farine, 2 œufs, 50 grs beurre, 30 grs sucre, 1 pincée sel A doubler pour 32-35 crêpes