



Agenda Mars 2021

- **7 mars** : Fête des Grands-Mères
- **8 mars** : Journée internationale des droits des femmes
- **8 mars** : Fin des vacances scolaires
- **13 au 29 mars** : Printemps des poètes (concours de poésie)
- **16 au 22 mars** : semaine nationale de la lutte contre le cancer
- **20 mars** : Début du Printemps
- **21 mars** : Journée de la trisomie 21 avec un concours de chaussettes dépareillées

CHALLENGE PHOTO DU MOIS



Le 21 mars, prenez-vous en photo avec vos chaussettes dépareillées et envoyez la photo à lagazette@maing.fr

- **28 mars** : Changement d'heure



INFOS PRATIQUES

- **Concours de poésie libre**

Thème retenu

« **le printemps** »

règlement et publications des textes sur la page facebook et le site de la commune

- Si vous souhaitez être informés régulièrement de la vie de la commune, il vous suffit de venir vous inscrire en mairie ou sur le site de la commune, www.maing.fr

Connectez-vous sur le site de la ville et profitez des toutes dernières informations
www.maing.fr

Edito

Il y a un an, nous nous apprêtions à voter pour les élections municipales... Il y a un an, on ne le savait pas encore mais un évènement majeur allait bouleverser notre quotidien et mettre nos vies entre de longues parenthèses : le confinement dû à ce fichu COVID ! Que de chemin parcouru en une année...

Et nous voici arrivés au mois de mars 2021 au terme d'une année éprouvante à tous les niveaux. Mais les jours rallongent, les oiseaux recommencent à gazouiller et la nature se réveille... pas de doute le printemps arrive. Notre envie de revenir à une vie normale se fait plus que jamais ressentir. Mais voilà, il nous faut rester prudents et patients. Le COVID et ses variants sont là et nous appellent à encore plus de vigilance.

Comme depuis un an, votre municipalité, vos élus seront à vos côtés et resteront actifs pour garder le lien social qui nous unit. Ils continueront à prendre les décisions qui s'imposent afin d'assurer la sécurité de tous même si cela peut générer une insatisfaction légitime chez certains. Nous l'assumons car c'est cela agir en élu responsable.

Prenez soin de vous et continuez à appliquer les gestes barrières.

Bonne lecture !

Ecole élémentaire : distribution de masques catégorie 1 à la rentrée



Avec l'arrivée de nouveaux variants du COVID et le renforcement des mesures sanitaires dans les écoles, les élèves du CP au CM2 doivent être munis de masques chirurgicaux à usage unique ou de masques grand public en tissu catégorie 1.

La municipalité a donc décidé de fournir à chaque élève d'élémentaire **deux masques en tissu homologués catégorie 1 lavables 60 fois**. La distribution aura lieu dans les classes à la rentrée des vacances d'hiver.

Label Ville Internet 2021 : Maing encore au top avec @@@@

Le 04 Février 2021, lors la 22ème cérémonie de remise des labels des Territoires, Villes et Villages Internet, la ville de Maing s'est vue remettre pour la 5ème année consécutive 5 arobases.

Cette distinction marque la reconnaissance de l'implication de la commune dans l'accès aux nouvelles technologies pour tous. Un grand merci à Julien et Gaël, nos informaticiens, véritables chevilles-ouvrières de cette politique communale.

C'est quoi ce label des Territoires, Villes et Villages Internet ?

Le label est décerné chaque année depuis 1999 par l'association Villes Internet aux collectivités françaises (villages, villes et intercommunalités) qui inscrivent une politique internet et numérique dans leur mission de service public.

Ce label national permet à la collectivité locale d'évaluer, de montrer et de faire reconnaître la mise en œuvre d'un internet citoyen à la disposition des habitants.

Leur implication dans ce domaine est mesurée par un nombre d'arobases, compris entre une (@) et cinq (@@@@@), que les collectivités reçoivent chaque année lors d'une cérémonie officielle de remise et qu'elles apposent sur des panneaux d'entrée de ville.



Appel aux dons pour les Restos du Cœur à Maing



Comme chaque année, la campagne des restos du Cœur à Maing bat son plein et encore plus en cette période troublée où les besoins sont plus importants.

Les bénévoles ne ménagent pas leur peine pour venir en aide aux personnes dans le besoin y compris à de nouveaux venus fortement impactés par la crise.

Pour les aider, la municipalité lance un appel au don de denrées alimentaires non périssables. Vous pouvez venir déposer vos dons en mairie aux horaires d'ouverture durant tout le mois de mars.

On compte sur vous !

Collecte des Papillons Blancs : 4.511,15€ récoltés

Monsieur Le Maire,

Merci...c'est un mot trop simple, ce que je souhaite exprimer est au-dessus de cela. Je suis à la fois touché et reconnaissant pour l'aide que vous et la population maingéoise nous ont apportés pour la collecte départementale. Certes les conditions sanitaires n'ont pas permis de frapper à chaque porte comme d'habitude mais encore une fois vous, votre conseil municipal et toute la population avez voulu être présents à nos côtés. Nous ne pourrions jamais vous remercier assez.

Très amicalement

Alain Croix
Président des Papillons Blancs de Denain



Bravo pour ce bel élan de générosité, Merci !

Appel à semis, plants et boutures

Si vous avez trop de semis, de plants ou de boutures fruitières ou maraîchères, vous pouvez les déposer en mairie.



Ils agrémenteront nos jardins partagés qui seront installés dans les différents quartiers prochainement.

NOTRE RECETTE DU MOIS : *Gâteau invisible aux pommes*

Ingrédients :

- 6 belles pommes (soit environ 800 g)
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 70 g de farine
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°C. Tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajoutez alors le beurre préalablement fondu, le lait et l'arôme vanille. Fouettez de nouveau. Ajoutez le mélange de farine progressivement, sans cesser de battre.
- Pelez et épépinez les pommes, tranchez-les finement à la mandoline ou avec le disque éminceur de votre robot. Versez dans la pâte et enfoncez-les sans les remuer pour qu'elles s'imbibent bien de la pâte.
- Beurrez et farinez un moule de 20 cm de diamètre. Versez-y le contenu du saladier aux pommes, lissez bien avec le dos d'une cuillère. Enfouez pour 35 mn à 200°C. Laissez refroidir dans le moule puis démoulez.
- Servez nappé de crème caramel au beurre salé ou de sucre glace

D'après cuisine.journaldesfemmes

Bonne dégustation !



Soutenons le commerce maingéois !

La liste des commerçants sur www.maing.fr



Café du Stade

23, rue Anatole France, 59233 MAING
Tel : 03 27 24 50 23
Horaires d'ouverture :
lundi 07:00-20:00
mardi 07:00-12:00
mercredi 07:00-20:00
jeudi 07:00-20:00
vendredi 07:00-20:00
samedi 08:00-20:00
dimanche 08:00-12:00

MS Coiffure

Coiffeurs
Conseils en image
Prestation barbe

Horaires d'ouverture :
lundi Fermé
mardi 09:00-12:00, 14:00-18:00
mercredi 09:00-12:00, 14:00-18:00
jeudi 09:00-12:00, 14:00-18:00
vendredi 09:00-12:00, 14:00-18:00
samedi 09:00-12:00, 14:00-18:00

116 Rue Jean Jaurès
59233 Maing
Tel : 03 27 24 53 64