



Agenda Avril 2022

- **2 avril** : Journée mondiale de sensibilisation à l'autisme
- **3 avril** : Salon du livre – Salle Aragon – de 10h à 18h
- **7 avril** : Journée Mondiale de la Santé
- **9 avril** : Début des vacances de Pâques jusqu'au 25 Avril
- **10 avril** : Premier tour des élections présidentielles – Ouverture des bureaux de vote de 8h à 19h – Bureau 1 : salle Aragon – Bureau 2 : mairie – Bureau 3 : salle Lohberger
- **12 avril** : Réunion du Conseil Municipal – Débat d'orientation budgétaire
- **14 avril** : Réunion du Conseil Municipal – Vote du budget
- **17 avril** : Pâques
- **17 avril** : Paris Roubaix
- **20 avril** : Conférence petite enfance - Salle Aragon – 18h00
“STRESS CHEZ L'ENFANT, STRESS CHEZ L'ADULTE – MYTHE OU REALITE ?”
- **22 avril** : Journée Mondiale de la Terre
- **24 avril** : Second tour des élections présidentielles – Ouverture des bureaux de vote de 8h à 19h
- **24 avril** : Journée de la deportation – Commémoration – RDV à 11H au monument aux Morts
- **27 avril** : Salon de l'initiative jeune – Salle Aragon – de 14h à 18h
Un salon pour les ados, où des ados vont présenter leurs projets et où vous pourrez vous lancer pour les vôtres !

INFOS PRATIQUES

- Fermeture de la déchetterie de Maing les lundi 4 et 11 avril après-midi
- **1^{er} mai** : Médaille du travail
Remise des diplômes aux récipiendaires à 10h00 à la salle Lohberger
- Reprise de la collecte des déchets verts en porte-à-porte le mardi 05 avril 2022

Edito du Maire

Chères Maingéaises, Chers Maingéois,

Je tenais à remercier les nombreux Maingéois, les associations et commerces locaux qui ont organisé et participé à la collecte de denrées alimentaires, de vêtements et de produits de première nécessité au profit de l'Ukraine. Encore une fois, votre générosité a été exemplaire. Merci à tous.

Merci aussi aux personnes qui ont donné de leur temps pour l'opération « nettoyons la nature » du 19 mars dernier. La quantité de déchets ramassés montre l'importance de cette action et témoigne malheureusement de l'incivisme de certains.

Les 10 et 24 avril prochain, nous serons amenés à voter pour élire notre Président de la République. Je compte sur votre participation et rappelle qu'une pièce d'identité est obligatoire pour voter.

La levée progressive des restrictions COVID nous permet de relancer des animations et festivités locales. Là encore, je compte sur votre participation. Soutenons le dynamisme de notre commune et de nos associations.

Bonne lecture à toutes et tous !

Inscriptions scolaires 2022/2023 – Groupe scolaire Pierre Vanderbecq

Un formulaire est disponible en téléchargement sur le site internet de la commune ou à l'accueil de la Mairie.

Pour finaliser l'inscription, veuillez envoyer par mail à Accueil@maing.fr les documents suivants :

- Le formulaire d'inscription
- La photocopie du carnet de santé (pages avec les vaccins à jour)
- Un justificatif de domicile (de moins de 3 mois)
- Une copie du livret de famille
- Le certificat de radiation (si changement d'école)
- La demande de dérogation scolaire (pour les enfants extérieurs) accompagné d'un courrier demandant l'inscription au groupe scolaire.

Où déposer le tout ? dans la boîte aux lettres de la mairie.

Pour les enfants habitant la commune :

Les admissions se feront de droit pour les enfants nés en 2019 et en fonction des places disponibles pour les enfants nés jusqu'au 31 août 2020 inclus.

Pour les extérieurs : Il convient de demander l'autorisation du Maire de la commune d'habitation ainsi que l'accord de Monsieur le Maire de Maing pour une inscription sur la commune.

Calendrier des inscriptions : Les inscriptions se feront en mairie **du lundi 25 avril au vendredi 06 mai inclus**.

Accueil en maternelle pour les nouveaux inscrits :

Une réunion d'accueil et de découverte de l'école maternelle sera organisée fin juin. La date et l'horaire seront communiqués ultérieurement.





ADO'MAING
Transforme tes idées en projets

Tu as entre 11 et 17 ans ?
Scanne ce code, répond aux questions et fonce !




ADO'MAING
Transforme tes idées en projets

Tu as entre 11 et 17 ans ?
Viens rencontrer des ados de tout le département qui portent leurs projets !

AMERAI BIEN ORGANISER

une convention marqua une fête dans la ville un court métrage des reportages un concert avec mon groupe des vacances avec mes potes un tournoi de sport partager ma passion un spectacle de danse donner mon avis

SALLE ARAGON, LE 27/04/2022 DE 14H À 18H

facebook.com/ado.maing
instagram.com/ado.maing

Grande consultation des Ados !

La commune de Maing souhaite accompagner les ados dans leurs envies et projets.

Curieux de voir comment ?

Répondez à notre questionnaire soit en scannant le QR Code ou en vous connectant directement à

<https://forms.gle/A3uUChe3gR3FypHL8>

Joachim, le coordinateur du projet Ado'Maing a commencé à recueillir vos avis et continuera à vous rencontrer dans les prochaines semaines !

Nous comptons sur vous pour répondre au questionnaire et le partager.

Connectez-vous à notre page Facebook ou Instagram pour suivre notre actualité.

À ne pas rater !

Le Salon de l'Initiative Jeune
Le mercredi 27 avril
de 14h à 18h Salle Aragon

NOTRE RECETTE DU MOIS : *Gâteau aux pommes ukrainien*

Ingrédients :

- 180 g de farine
- 120 g de beurre salé
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 80 g de crème fraîche liquide
- 4 pommes

Pour le crumble

- 30 g de farine
- 30 g de cassonade
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 30 g de beurre

Préparation :

- Verser dans un saladier ou un cul-de-poule la farine, le sucre en poudre et la levure chimique et bien mélanger les ingrédients ensemble.
- Verser la crème fraîche liquide puis le beurre fondu et y casser un œuf entier. Mélanger le tout de façon homogène.
- Beurrer le fond et les bords d'un moule à l'aide d'un pinceau enduit de beurre fondu puis verser la pâte et égaliser à la surface.
- Laver les pommes et les couper en quartiers sans les peler. Ôter le trognon puis les couper en lamelles et les disposer sur la pâte en rosace.
- Préchauffer le four au th. 6-7 (190°C).
- Verser dans un bol la cassonade, le beurre, la farine et la cannelle puis travailler du bout des doigts pour en faire des miettes et bien mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Saupoudrer des miettes à la cannelle sur toute la surface du gâteau. En cuisant cela va devenir croustillant.
- Enfourner pour 50 minutes. Ce gâteau se sert avec de la crème fraîche ou de la chantilly, le dessus est croustillant, il est assez peu sucré, très légèrement salé et très parfumé.

D'après latendresseencuisine.com

Bonne dégustation !



Chasse à l'œuf virtuelle réservée aux Maingéois

Du samedi 6 avril à 0h00 au lundi 18 avril à 18h00, 5 œufs de Pâques vont être cachés à l'intérieur des pages du site internet de la commune. A vous de les trouver !
3 d'entre vous seront tirés au sort et récompensés de chocolats.



Instructions sur le site et la page Facebook de la commune.

DÉCOUVREZ L'ACCUEIL DE JOUR

Pour personnes de plus de 60 ans atteintes de troubles cognitifs.



Nos résidences :

«Yokoso»
23 rue Madeleine Caulier
59121 Haulchin
03 27 20 09 40 / 06 31 64 15 47
accueil.yokoso@cdesages.com

«La Relaiance»
90 rue Léo Ferré
59494 Petite Forêt
03 27 20 09 40 / 06 78 31 64 98
larelailliance@cdesages.com

Mot de l'opposition

A l'heure où tombent les masques, Maing va-t-il enfin voir ses associations et sa vie locale reprendre un semblant de vigueur ? Ses enfants avoir accès à la cantine sans distinction sociale ? Sa population avoir accès à sa mairie sans la froideur du plexiglas ? Certes la situation reste fragile, mais il ne faut plus se cacher derrière ce COVID !

Mot de la majorité

Nous tenions à saluer l'initiative de notre maire, Philippe BAUDRIN, qui encore une fois a prouvé sa générosité et son sens du civisme en allant chercher 7 réfugiés ukrainiens en Pologne pour les ramener en sécurité en France. Il s'est démené pour trouver le véhicule et a assuré lui-même le transport. Bravo M. le Maire pour cette action !