



Édito du Maire

Chères Maingéaises, Chers Maingéois,
Les beaux jours reviennent et nous avons tous hâte de sortir, de profiter de la vie. Cela est tout à fait normal mais ne doit pas nous faire oublier les gestes barrières.

Bonne lecture à toutes et tous !

Agenda Mai 2021

- **1^{er} Mai** : Fête du travail
- **03 Mai** : Journée mondiale du rire
- **03 Mai** : Journée mondiale de la liberté de la presse
- **06 Mai** : Journée mondiale du coloriage
- **08 Mai** : Journée du souvenir et de la réconciliation en l'honneur des morts de la Seconde Guerre Mondiale
- **09 Mai** : Journée de l'Europe
- **11-12-13 Mai** : Saints de glace
 - 11 Mai : St Mamert
 - 12 Mai : St Pancrace
 - 13 Mai : St Servais
- **13 Mai** : Ascension
- **20 Mai** : Journée mondiale des abeilles
- **23 Mai** : Pentecôte
- **30 Mai** : Fête des mères
- **31 Mai** : Journée mondiale sans tabac

INFOS PRATIQUES

- **La mairie sera ouverte le vendredi 14 mai de 9h00 à 11h00.** Il n'y aura pas de permanence le samedi 15 mai.
- **Festivités du 1er mai** : En raison de la crise sanitaire, **les noces d'or, de diamant et de platine** sont reportées. Les **médaillés du travail** seront prochainement invités à se rendre en mairie pour retirer diplôme et obole.
- **Mutualia** : la mutuelle partenaire de la commune nous informe qu'elle procédera à une campagne d'information en publipostage fin mai début juin.



CONCOURS DE DESSIN sur le Thème de l'Europe

Règlement sur la page Facebook et le site de la commune

Distribution du cadeau de fête des mères

La distribution aura lieu en juin à la salle Aragon. Vous recevrez personnellement une convocation vous indiquant le jour et l'heure de retrait de votre cadeau.

⚠️ ⚠️ ⚠️ ⚠️ Elections régionales et départementales ⚠️ ⚠️ ⚠️ ⚠️

Elles se dérouleront les 20 et 27 juin 2021. En raison du double scrutin, nous vous informons de la **délocalisation des bureaux de vote de la mairie et de la salle Lohberger.**

- bureau 2 - Mairie --> transféré à la salle des sports, rue Joliot Curie.
- bureau 3 - Lohberger --> transféré au centre culturel Gustave Ansart, rue Victor Hugo

Date limite d'inscription : vendredi 14 mai

Pensez à vous inscrire !



INFORMATIONS DU SERVICE EDUCATION - JEUNESSE

Renouvellement dossier Portail-Famille 2021/2022



Afin de préparer la rentrée, vous recevrez très prochainement un mail afin de renouveler votre dossier portail famille :

Le portail famille permet d'inscrire votre enfant aux activités péri et extrascolaires de la Ville de Maing en bénéficiant du tarif correspondant à votre situation familiale.

Afin que votre enfant soit accueilli dans de bonnes conditions et pour des raisons de sécurité, vous devez compléter votre dossier **avant le 3 juillet 2021.**

Centre de Loisirs d'été du 08 au 30 Juillet 2021



Les mesures gouvernementales mises en place pour lutter contre le COVID-19 nous obligent à nous adapter et à organiser différemment l'accueil de loisirs de cet été.

Compte tenu des conditions d'accueil actuellement en vigueur et de l'évolution régulière des mesures gouvernementales dans sa lutte contre la propagation du virus, le nombre de places sera limité pendant toute la période.

Dans le cadre sanitaire qui nous est imposé, l'accueil de loisirs se déroulera à la journée et de manière dégradé (ni sortie, ni séjour court). Nous adapterons le planning en fonction de l'évolution de la crise et des décisions gouvernementales.

Les inscriptions débuteront **à partir du Lundi 31 Mai jusqu'au Vendredi 11 Juin** :

- Soit en remplissant la plaquette que vous recevrez par mail prochainement
- Soit en envoyant un mail à jeunesse@maing.fr (en indiquant Nom / Prénom/date de naissance de votre enfant et les jours de présence)

Informations pratiques :

- Horaire : de 9h00 à 17h00 (pique-nique et goûter prévus)
- Garderie : de 8h00 à 9h00 et de 17h00 à 18h00
- Pour chaque enfant merci de bien vouloir prévoir 1 gourde au Nom et Prénom de votre enfant.
- Les enfants âgés de 6 ans et plus devront obligatoirement porter un masque. (en prévoir 2 par jour)

Pour toute demande de renseignement, vous pouvez contacter le service EDUCATION-JEUNESSE au 0327243834 ou par mail jeunesse@maing.fr.

Faites-vous ces petits gestes ? Retournez ce questionnaire en mairie ou répondez directement en ligne sur notre site internet www.maing.fr

J'éteins la lumière lorsque je quitte une pièce ?

- Toujours De temps en temps Jamais

J'éteins mon écran, ma console ou ma télévision lorsque j'ai fini de regarder ?

- Toujours De temps en temps Jamais

J'imprime tous mes documents ?

- Toujours De temps en temps Jamais

Je paramètre mes impressions de mon imprimante ?

- Toujours De temps en temps Jamais

Je recycle les cartouches usagées ?

- Toujours De temps en temps Jamais

Je trie mes déchets ménagers ?

- Toujours De temps en temps Jamais

Je ferme bien les robinets après utilisation ?

- Toujours De temps en temps Jamais

J'utilise avec modération mon chauffage ou ma climatisation ?

- Toujours De temps en temps Jamais

Je me déplace autrement qu'en voiture lorsque c'est possible.

- Toujours De temps en temps Jamais

INFORMATIONS TRAVAUX

Travaux de réfection de pavés entre Maing et Monchaux-sur-Ecaillon



Le département va engager des travaux de réfection de pavés sur la RD 88 entre le 3 mai et le 30 juin.

La chaussée sera coupée durant cette période, une déviation sera mise en place via la RD 40. Les agriculteurs pourront accéder à leurs champs.

NOTRE RECETTE DU MOIS : *Le taboulé fraîcheur*

Ingrédients :

- 200 g de boulgour
- 1 bouillon cube (poule ou légumes)
- 250 g de tomates
- 1 concombre
- 3 petits oignons nouveaux
- 1 citron
- ½ botte de menthe fraîche ou de basilic (selon les goûts)
- Sel et poivre



Préparation :

- Dans une casserole, faire bouillir 500ml d'eau et ajouter le bouillon cube.
- Y verser le boulgour et laisser cuire à feu doux. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Retirer la casserole du feu et séparer les grains à la fourchette. Couvrir à nouveau 10 minutes et laisser refroidir.
- Eplucher et couper le concombre en petits dés.
- Couper les oignons en petits morceaux (tiges aussi).
- Couper les tomates en dés et ciseler la menthe ou le basilic. Presser le citron.
- Mettre toutes les préparations dans un saladier, mélanger délicatement et mettre au frigo 1 heure.
- Goûter avant de servir et rectifier l'assaisonnement si besoin. Si le taboulé est sec, mettre de l'huile d'olive.

Bonne dégustation !

D'après familiscope

Découvrez la recette originale d'un taboulé sucré sur notre site internet : www.maing.fr

Soutenons le commerce maingois !

La liste des commerçants sur www.maing.fr

