



## Édito du Maire

### Agenda Mai 2022

- **1<sup>er</sup> mai** : Fête du travail
- **1<sup>er</sup> mai** : remise des diplômes et récompenses aux médaillés du travail à 10H30 salle Lohberger
- **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
- **10 mai** : Journée commémorative de l'abolition de l'esclavage en France métropolitaine
- **26 mai** : Ascension
- **27 mai** : Journée mondiale de la résistance
- **29 mai** : Fête des mères
- **31 mai** : Journée mondiale sans tabac

### INFOS PRATIQUES

- La mairie sera ouverte le vendredi 27 mai de 9h00 à 11h00. Il n'y aura pas de permanence le samedi 28 mai.

### Rappel

#### Inscriptions scolaires

Groupe scolaire Pierre Vanderbecq  
La date limite des inscriptions est fixée au vendredi 6 mai 2022.  
Modalités d'inscription sur le site internet de la mairie : [www.maing.fr](http://www.maing.fr)  
Le dossier d'inscription est à déposer en mairie.

### Journée Portes-ouvertes

Résidence pour personnes âgées

## Les Lys du Hainaut

Samedi 21 mai 2022 de 11H à 16H

### Distribution du cadeau de fête des mères

La distribution du cadeau de la fête des mères aura lieu le samedi 3 juin à la salle Aragon de 9h00 à 15h00.

Merci de respecter le créneau qui sera indiqué sur votre convocation.

Chères Maingéaises, Chers Maingéois,

Vous avez été 72% à vous être déplacés pour voter à la dernière élection présidentielle. Je vous félicite. Emmanuel MACRON a été réélu pour 5 ans. L'élection à peine terminée voit déjà commencer la bataille des législatives.

Nous avons voté le budget lors du dernier conseil municipal et nous prévoyons cette année 1,5 millions d'euros d'investissement sur la commune : changement de l'éclairage public, rénovation de voiries, extension du cimetière, fin de la réfection de l'église. Et tout cela sans augmenter les impôts locaux comme depuis 14 ans.

Dans ce contexte de hausse des prix et d'inflation, il nous paraissait logique de ne pas en rajouter afin de ne pas grever davantage votre pouvoir d'achat.

Bonne lecture à toutes et tous !

### ⚠️ ⚠️ ⚠️ Elections législatives 12 & 19 juin 2022 ⚠️ ⚠️ ⚠️

Vous n'êtes pas encore inscrit sur les listes électorales pour les prochaines élections législatives de 2022 ? N'oubliez pas de vous inscrire. **Vous avez jusqu'au mercredi 4 mai 2022 pour le faire en ligne et jusqu'au vendredi 6 mai pour faire la démarche en mairie ou par courrier.**

Cette inscription est nécessaire pour faire valoir votre droit de vote.

*Pensez à vous inscrire !*



### INFORMATIONS DU SERVICE EDUCATION - JEUNESSE

#### Renouvellement dossier Portail-Famille 2022/2023



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 **entre le 23 mai et le 24 juin 2022.**

#### Centre de Loisirs d'été du 11 au 29 Juillet 2022



Cet été, le centre de loisirs retrouvera un fonctionnement normal sauf indication contraire.

Les inscriptions débuteront **à partir du Lundi 9 mai jusqu'au Vendredi 27 mai** :

- Soit directement sur Portail-Famille
- Soit en envoyant un mail à [jeunesse@maing.fr](mailto:jeunesse@maing.fr) ( en indiquant Nom / Prénom/date de naissance de votre enfant et les jours de présence)

#### Informations pratiques :

- Horaires : de 9h00 à 17h00 (repas et goûter compris)
- 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.
- Le port du masque n'est plus obligatoire (sauf indication contraire).

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

ORGANISÉES PAR LA VILLE DE MAING EN COLLABORATION  
AVEC DENAIN ATHLÉTIQUE CLUB



**SAMEDI 02 JUILLET**  
**2022**  
29<sup>ème</sup> EDITION

900M - 1250M - 5KM - 10KM

## FOULÉES MAINGEOISES

TOUTES CATÉGORIES / LICENCIÉS ET NON LICENCIÉS

### MARCHE FAMILIALE NON CLASSÉE

14H30 : 5 km et 10 km

### COURSE

14H45 : 900 m (Ecole Athlétisme)

14H55 : 1250 m (Poussins, Benjamins, Minimes)

15H15 : 5 km (Cadets, Juniors, Seniors, Masters)

15H30 : 10 km (Juniors, Seniors, Masters)

INSCRIPTION OBLIGATOIRE EN LIGNE SUR LE SITE

[HTTPS://WWW.MAING.FR/FM2022/](https://www.maing.fr/fm2022/)

DATE LIMITE D'INSCRIPTION EN LIGNE : 23 JUIN 2022

### NOTRE RECETTE DU MOIS : *Blanquette de saumon*

#### Ingrédients :

- 3 beaux filets de saumon
- 1 botte de carottes nouvelles
- 1 botte de navets nouveaux
- 12 petits oignons frais
- 8 pommes de terre nouvelles
- 1 sachet de court-bouillon en poudre
- 15 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème épaisse
- 50 g de beurre
- 25 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- Le jus de 1/2 citron
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel et poivre

#### Préparation :

- Pelez les oignons, grattez les autres légumes. En laissant un plumet vert aux carottes, navets et oignons. Lavez-les. Faites cuire, à l'eau bouillante salée, les navets et les pommes de terre 15 min, les carottes 10 min et les oignons 5 min. Égouttez.
- Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec une noix de beurre, puis mettez les autres légumes à étuver tout doucement.
- Pendant ce temps, faites bouillir 50 cl d'eau avec le vin, le court-bouillon et les parures de poisson.
- Coupez les filets de saumon en cubes, puis plongez-les 5 min dans le liquide frémissant. Égouttez-les et filtrez 50 cl du bouillon.
- Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, jetez la farine et remuez vivement 1 à 2 min pour obtenir un roux.
- Versez le bouillon filtré en fouettant sur feu doux, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la moitié de la crème, salez, poivrez, mélangez.
- Versez la sauce sur les légumes dans la sauteuse, faites-y aussi réchauffer 3 min les morceaux de poisson.
- Dans un bol, battez le reste de crème avec le jaune d'œuf et le jus de citron. Incorporez le mélange dans la sauteuse, hors du feu. Parsemez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.



*Bonne dégustation !*

### RAPPEL



**Il est rappelé que les propriétaires de chiens ont l'obligation de ramasser immédiatement les déjections canines faites sur le domaine public.**

**Tout contrevenant pris sur le fait s'expose à une amende. Merci de votre civisme !**

### Mot de l'opposition

Ce jeudi 14 avril a eu lieu le conseil municipal pour le vote du budget 2022 de la commune. Les conseillers de « Maing Pour Tous » se sont abstenus. Nous avons estimé que ce budget bien que correct, manquait d'ambitions. Profitons des taux d'intérêt bas pour emprunter raisonnablement, la commune étant une des plus pauvres du secteur, le restera.

### Mot de la majorité

Le 3 avril a eu lieu le 2<sup>ème</sup> salon du livre sous l'égide de la municipalité et d'Evolumaing. Ce fut un franc succès avec près de 900 visiteurs venus à la rencontre d'une soixantaine d'auteurs. Merci aux élus, aux animateurs de l'ALSH, aux bénévoles et à Pain d'Epices pour les animations et activités ludiques à destination des enfants.

### Sondage Culture

Vous avez été 184 à répondre au sondage sur les attentes culturelles des Maingeois. Nous vous en remercions car vos réponses nous ont aidé à structurer notre nouvelle programmation culturelle 2022/2023. Retrouvez les résultats sur le site internet de la commune :

[www.maing.fr](http://www.maing.fr)