

BULLETIN 52

Le bulletin d'information de
votre Commune



Téléphone 03 23 70 40 63 - www.montreuilauxlions.fr - panneau pocket

L'accueil de votre mairie est ouvert : du lundi au jeudi de 9h à 12h - Vendredi de 13h30 à 16h30 - Samedi de 9h à 12h

Sommaire

Le Mot du Maire

Page 1

Le mot du Maire

Page 2

Le repas des seniors
Concours de feux d'artifice
Le 14 juillet au village
Nouveauté : un guichet dédié

Page 3

Nos associations, leurs événements

Page 4

Puits privés : réglementation
Le haricot de Soissons
Le saviez vous spécial été
État civil

La période des vacances débute et j'espère qu'elle permettra à tous de partager et profiter de moments agréables.

Le point d'accueil pour les cartes d'identité et les passeports est maintenant ouvert. Un nouveau service pour tous qui rencontre un grand succès.

Le Conseil Municipal et les personnels travaillent pour l'amélioration de la qualité de vie et de services pour les habitants, C'est un engagement quotidien qui demande beaucoup de temps et d'énergie, récompensé par les nombreux retours positifs que nous recevons sur les aménagements effectués et décisions prises.

Le 14 juillet sera une journée festive avec de nombreuses animations et clôturée par un feu d'artifice. Au-delà du financement par la Mairie, l'association M.E.R.C.I.S. arrive en soutien pour l'organisation pratique et nous les remercions pour cette implication au service des habitants.

La période de vacances sera aussi l'occasion de petits travaux au niveau du groupe scolaire afin de maintenir la qualité d'accueil des écoliers. Notre école est reconnue pour proposer de très bonnes conditions d'enseignement et nous répondons chaque fois que possible aux sollicitations du corps enseignant.

La piscine, les sorties scolaires, l'étude du soir...alliées aux services de la périscolaire et de la cantine gérés par la Communauté de Communes apportent une réponse aux besoins des parents des 200 enfants actuellement scolarisés.

Ayant tous à coeur d'être toujours dans un village où il fait bon vivre avec des commerces et des services de qualité,

Je vous souhaite à tous des vacances douces et ensoleillées.



Le bulletin se digitalise :

vous avez la possibilité de le recevoir par mail en vous inscrivant sur le site de la mairie en cliquant en haut à gauche sur l'icône



Seule votre adresse mail est nécessaire.

Nous vous souhaitons une bonne lecture

Le repas de nos séniors

Le 10 juin, nos séniors ont goûté à une ambiance amicale et chaleureuse autour d'une tablée délicate et délicieuse. Mets goûteux, animations, danses et rires se sont entremêlés pour la plus grande joie de toutes et de tous.

M. le Maire a tenu à rappeler combien ces moments de partage, d'échange et de convivialité sont agréables pour la commune et ses aînés.

A l'issue de cette festivité, M. le Maire a remis un bouquet de fleurs à la Doyenne et au Doyen. Chacun est reparti avec un cadeau composé d'un assortiment gustatif.



Concours de feux d'artifice du 13 mai

Organisé par l'association Lueurs du Ciel en partenariat avec la mairie et l'association M.E.R.C.I.S, le concours de feux d'artifice a réuni 4 pyrotechniciens, artificiers de talent.

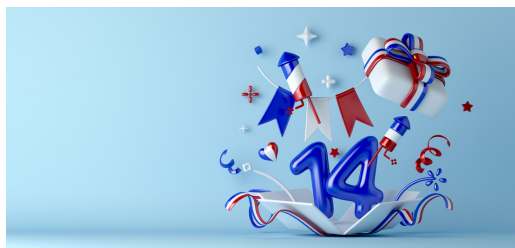
Une grande partie des habitants s'est déplacée et a pu s'émerveiller devant le spectacle d'une vingtaine de minutes.

Chacun des concurrents a exprimé sa vision picturale et musicale pour permettre à l'ensemble des spectateurs de se projeter dans son univers.

Merci à l'association Lueurs du Ciel de nous avoir fait rêver pendant cette explosion de couleurs.



Le 14 Juillet à Montreuil-aux-Lions



Venez nombreux célébrer avec nous le 14 juillet 2023, au programme de cette journée festive :

- **10h** : Cérémonie du 14 juillet au Monument aux Morts
- Au stade dès **11h30** ouverture des animations et jeux pour les enfants accessibles toute la journée
- **12h30** : Repas républicain
Au menu Paëlla Fiesta, fromage et dessert. Le kir est offert (boissons non incluses).
18€ par adulte / 10€ pour les enfants de moins de 12 ans.
Animation latino assurée par Fit Tony Danse
Uniquement sur réservation avant le 09/07/2023
au 06 17 67 45 46
- **19h** : Bal républicain
Buvette et barbecue (dans la limite des stocks disponibles)
- **22h30** : Feu d'artifice

Nouveauté ! Un guichet pour vos cartes nationales d'identité et vos passeports



Un guichet dédié aux formalités administratives d'obtention des cartes nationales d'identité et des passeports est désormais accessible à toutes et à tous.



Vous souhaitez refaire votre titre d'identité?

- 1) Connectez-vous sur le site www.service-public.fr
 - 2) Répondez au questionnaire qui vous permettra en fonction de votre situation personnelle de connaître les papiers nécessaires à l'établissement de votre dossier.
 - 3) Enregistrez votre pré-demande en ligne pour gagner du temps.
 - 4) Prenez rendez-vous sur le site dans la rubrique "Vos Démarches -> Prendre rendez-vous en ligne" ou par téléphone au secrétariat de la Mairie (03 23 70 40 63).
- A la suite de l'enregistrement de votre dossier le délai de fabrication de votre titre d'identité est de 3 à 4 semaines.



Des activités récréatives avec Les Lionceaux

Les Lionceaux ont encore bien profité des activités proposées: atelier sensoriel, fabrication d'une carte "muguet" et d'un joli collier pour les mamans. Ils se sont également amusés sur un parcours de motricité créé par les encadrants !

Pour clôturer l'année, la sortie "cueillette de fraises" a eu lieu le jeudi 8 juin à la ferme de Rutel. Les enfants sont tous revenus contents d'avoir rempli leur panier (environ 1 kg chacun !) et d'avoir pu goûter quelques fruits sur place ! La matinée s'est terminée par un goûter sur l'herbe.

L'association reste ouverte aux enfants de 0 à 3 ans, les jeudis matin à la salle polyvalente de Montreuil-aux-Lions, de 9h à 11h30 jusqu'au 06 juillet.



De la Zumba au village

M.L. Zumba Fit, présente au tournoi de rugby, a partagé et fait découvrir les bienfaits de cette activité sportive accessible à tous.

12 adhérents chez les enfants et 16 adhérents chez les adultes composent l'équipe.

Le 9 juin, l'association a clôturé l'année avec son spectacle. Rythme et sourires étaient au rendez-vous.



Les cours reprennent le 11 septembre et se déroulent toute l'année hors vacances scolaires. Il est possible de faire un cours d'essai avant de s'inscrire.

Nos contacts : 06 76 31 99 06 (Cindy) et 06 75 41 94 16

La brocante du 1er mai



Tous les ingrédients magiques étaient réunis pour une brocante réussie : soleil, participants, restauration, gaieté. Une trentaine d'exposants et un public présents tout au long de la journée ont laissé la place à la pluie en fin de journée.



Le tournoi de Rugby Édition 2023

10 équipes et plus de 500 personnes se sont retrouvées pour partager l'événement sportif de l'année sur le stade municipal de Montreuil-aux-Lions. Soleil, chaleur, buvette et bonne humeur ont égayé ce tournoi.



Venez découvrir le club de rugby de Montreuil-aux-Lions, au stade sportif municipal.

Entraînements tous les dimanches matin. Reprise fin août.

Le rugby loisir ou la pratique d'un rugby sans compétition, pour s'amuser sans pression, partager les valeurs humaines du rugby avec une bande de copains. Solidarité, Esprit d'équipe, Respect.



Puits privés : réglementation et usages

Les conseils de l'USESA

Vous souhaitez créer un forage privé ou remettre en service un ancien puit ? En synthèse, 4 règles sont à respecter :

Règle n°1 :

Déposer une déclaration de votre projet en mairie pour les puits destinés à un usage domestique pour prélèvement d'eau inférieur à 1000m³/an. Au-delà de 1000 m³, il convient d'établir une déclaration auprès de la DDT. Une déclaration auprès de la DREAL est nécessaire pour un puit de plus de 10 mètres de profondeur.

Règle n°2 :

Procéder à l'analyse de l'eau pour confirmer sa consommation potable.

Règle n°3 :

Respecter la réglementation relative à la réalisation d'un puits (Code de l'environnement, règlement sanitaire).

Règle n°4 :

Les réseaux d'eau privés ont l'obligation de ne pas perturber le fonctionnement ou de ne pas engendrer une contamination de l'eau du réseau public (vous référer au règlement intérieur de l'USESA).

www.usesa.fr

Tél : 03.23.71.02.80 - email : contact.eau@usesa.fr



Pour préserver la qualité de votre eau :

- après quelques jours d'absence, purgez vos conduites avant consommation,
- consommez exclusivement l'eau du réseau d'eau froide,
- Si vous la conservez, conservez l'eau au froid pas plus de 24 h dans un récipient fermé,
- les traitements complémentaires tels que les adoucisseurs "purificateurs" sont réservés exclusivement aux eaux chaudes sanitaires et sur avis médical.

Le saviez vous spécial été ?



Lorsque les fortes chaleurs s'installent, découvrez quelques astuces qui vous permettront de rester au frais !

- Fermez volets, stores et/ou rideaux pour empêcher la réverbération du soleil et donc l'augmentation de la température intérieure
- Vérifiez que les aérations du logement ne sont pas bouchées pour mieux évacuer l'air chaud à l'extérieur
- Profitez de la nuit pour aérer et rafraîchir votre logement (volet fermé, fenêtres ouvertes)
- Installez des plantes vertes sur le bord des fenêtres (et/ou sur le balcon) et vaporisez les d'eau régulièrement : elles contribuent à rafraîchir l'air
- Évitez d'utiliser des équipements qui dégagent beaucoup de chaleur
- En cas de très forte chaleur, tendre un drap humide devant la fenêtre

Le "Haricot de Soissons"

Le "Haricot de Soissons" ou "Gros Jacquot Blanc" est une spécialité légumineuse picarde



Le 2 juin 2023, la Commission européenne reconnaît l'indication géographique protégée au "Haricot de Soissons".

Cultivés dans le département de l'Aisne depuis le 18ème siècle, cette légumineuse a connu plusieurs variétés et espèces. Seul le "Haricot de Soissons" est resté dans nos traditions agricoles.

A travers sa culture, sa récolte, le battage, le tri et le stockage, nos cultivateurs font perdurer un savoir faire ancestral.

Le "Haricot de Soissons" en quelques chiffres :

- 19 producteurs (17 adhérents à une coopérative et 2 producteurs indépendants,
- 11 hectares cultivés,
- 2 à 2,5 tonnes à l'hectare.

(données indicatives 2019 - 2020)

En apéritif ou en recette, le "Haricot de Soissons" se cuisine facilement et accompagne toutes nos viandes :

Ingrédients pour 4/6 personnes :

150 g de haricots de Soissons secs
3 gousses d'ail
8/10 pétales de tomates confites à l'huile
2 branches de thym frais
10 cl de vin blanc sec
1 cc de bicarbonate
sel et poivre du moulin



La veille de la préparation, mettre à tremper les haricots de Soissons dans un grand saladier. Ils vont doubler de volume.
Porter à ébullition une grande quantité d'eau avec le bicarbonate. Y plonger les haricots et les cuire 20 minutes. Egoutter et réserver.
Prélever de l'huile des tomates confites et la mettre à chauffer dans une cocotte. Ajouter l'ail émincé, les pétales de tomates, le thym et les haricots. Bien mélanger cuire 5/10 minutes.
Mouiller avec le vin blanc puis verser de l'eau à hauteur des haricots. Poivrer légèrement et saler en fin de cuisson.
Cuisson d'1 heure minimum à feux doux. Veiller à ce qu'il y ait toujours suffisamment de liquide. Au besoin ajouter de l'eau.

Bon appétit !

Etat civil

en date du 24/06/23

Naissance

18/04/23 - SALMON Mathys
08/06/23 - JACQUEMARD Ezio



Mariage

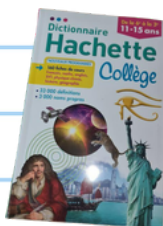
03/06/23 - M. BARTHELEMY Damien et Mme POUGET Charlotte
17/06/23 - M. VANISCOTTE Renaud et Mme GRIFFOUL Céline





Quand nos écoliers franchissent le pas vers le collège !

A cette occasion, le 27 juin, la mairie a offert un dictionnaire aux élèves de CM2 pour les accompagner dans cette nouvelle aventure.



Une fin d'année bien animée!

Le samedi 1er juillet, l'association M.E.R.C.I.S. a organisé une Kermesse pour marquer la fin de cette année scolaire. Au programme jeux en bois, structures gonflables, ateliers maquillage et tatoo à paillettes, pêche aux canards, boîtes surprises et tant d'autres activités ont su ravir les enfants et leur permettre de passer un dernier moment ensemble avant les grandes vacances!

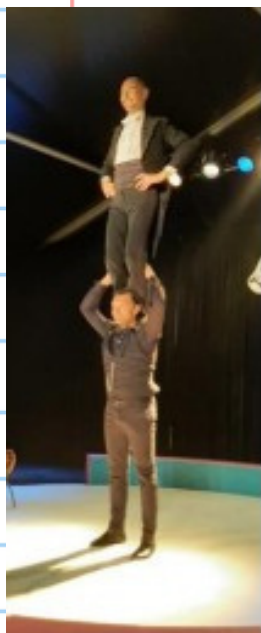


Œuvres créatives de nos écoliers



Cette année les **CM2** ont fait le tour du monde tel Phileas Phogg,

Au travers de l'art plastique, récemment atterri au Japon, ils se sont essayés à la calligraphie japonaise afin d'écrire leur prénom et ont réalisé ces parapluies typiques de la culture japonaise en jouant avec les superpositions de couleur du papier de soie.

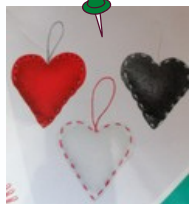


Les classes de **CP** et de **CE1** se sont rendues au Royal BOUI BOUI à la Ferté Sous Jouarre. Après avoir été accueillis par Oliv et Ludo, les élèves ont assisté à un spectacle de cirque. Puis ils sont devenus à leur tour funambules, acrobates, jongleurs,... Les enfants sont repartis ravis de leur journée !



Ce mois de juin a été marqué par la fête des mamans le 4 juin suivie de la fête des papas le 18 juin. Les enfants ont mis tout leur cœur pour préparer un cadeau pour ces deux fêtes.

Réalisation d'un cœur à suspendre en feutrine.



Collage des lettres

de bonne fête maman et papa pour les petits.

Écriture des poèmes

pour les grandes sections.

Maman,
un bonbon que c'est bon
deux bonbons que c'est bon
trois bonbons que c'est bon
mais ta mèche, elle, mon cœur
c'est encore meilleur.

Maman
Un bonbon que c'est bon
deux bonbons que c'est bon
trois bonbons que c'est bon
Mais ta mèche que mon cœur
c'est encore meilleur.



au clair de la lune
mon petit papa
est assis sur son
pauvre petit lit
pour que je ne m'ennuie
pas fort à la nuit
et que je sois
mille fois plus
heureux.

Réalisation d'un porte clé et de cartes

avec les empreintes de peinture au doigt.

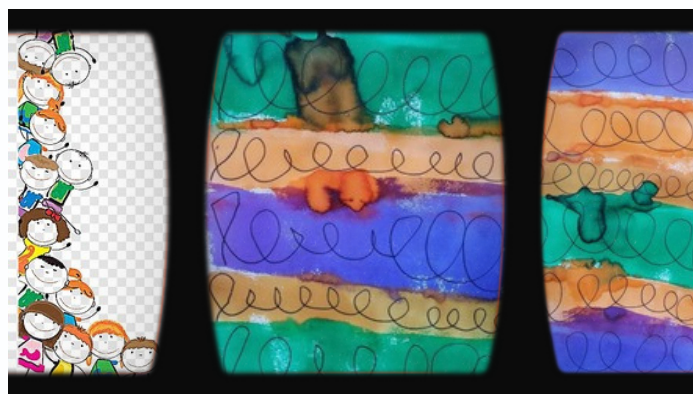


Du côté des CE2 CM1



Classe des Moyenne Section

Réalisation de bandes d'encre de différentes hauteurs avec des rouleaux sur feuille A3. Boucles au feutre noir.



Du côté des CM1

Création de masques carnaval inspirés de Kandisky

