



Entre Deux

Supplément d'informations municipales

Entre Deux - Semaine 9, du 1er au 7 mars 2021

Flash Infos

Période COVID

Bien que l'île de France soit maintenant en rouge foncé, le gouvernement a, comme vous le savez, maintenu une période d'observation avant de prendre éventuellement des mesures plus drastiques si la situation devait s'aggraver (comme dans le Nord où sur la Côte d'Azur).

Nous restons pour le moment en période de couvre-feu à 18h toute la semaine et le week-end.

La vaccination se déroule tant bien que mal avec des difficultés pour avoir des rendez-vous ou des annulations alors qu'une date de vaccination était prise.

Nous en avons tous assez mais néanmoins il faut encore tenir et nous pouvons remercier et féliciter les Moussignols (es) pour leur civisme et la façon dont les masques sont portés dans l'espace public, sur le marché, et dans les commerces.

Un point d'amélioration possible reste l'entrée de l'école où les parents ne respectent pas toujours les distances physiques. Encore un effort pour la rentrée de lundi. Nous savons que c'est difficile mais cela reste la seule façon avec les masques de lutter contre la pandémie en attendant une large diffusion de la vaccination...

Un dernier point : merci à ceux qui jettent encore les masques n'importe où (peu nombreux mais il y en a encore...) de bien vouloir jeter les masques dans les poubelles publiques ou dans les poubelles domestiques.

Collège provisoire

Rappelons qu'il sera construit sur le fond du parking de l'école, en limite du champ. Sa mise en service est prévue pour la rentrée de sept 2022 ou début 2023. Ce sera un collège de 400 places. Actuellement nous commandons les relevés de géomètre et le Département lance les sondages de sol.

Bernard Rigault, Maire de Moussy le Neuf

Infos Administratives

Arrêté Municipal Passage Balayeuse

Dans le cadre du nettoyage de l'ensemble des rues de la commune, un arrêté municipal a été pris afin d'organiser la tournée. Les services techniques passeront avec la balayeuse du lundi 1^{er} au vendredi 5 mars inclus et ce, selon une programmation bien précise. Vous retrouverez le détail de l'arrêté, qui sera affiché aux emplacements administratifs habituels, sur le site internet et sur FB.

Déclaration de chiens dits dangereux

Les déclarations de chiens dangereux (1^{ère} et 2^{ème} catégorie) sont désormais à faire à la police intercommunale et non plus en mairie. Rappelons que tous les chiens doivent être tenus en laisse dans l'espace public.

Coordonnées police intercommunale :

32 rue de la briqueterie

95380 Louvres

Tél : 08 00 88 81 23

Demi-Part Fiscale veuves ou veufs d'anciens combattants

Vous êtes veuves, veufs, d'anciens combattants, vous pouvez bénéficier d'une demi-part fiscale si vous remplissez ces conditions :

-Avoir 74 ans et plus

-L'ancien combattant avait bénéficié de la demi-part de son vivant,

-L'ancien combattant avait moins de 74 ans et percevait la retraite du combattant.

Afin de faire valoir vos droits, il faut demander une attestation de versement de retraite du combattant à :

Par courrier à l'adresse suivante :

ONACVG / Seine-et-Marne

Cité Administrative – Tour C

20, quai Hyppolite Rossignol

77011 Melun Cedex

Par mail : sd77@onacvg.fr

DON DU SANG

Le 13 février dernier la collecte de don du sang s'est déroulée à l'Espace Michel MORET. Voici les résultats :

Donneurs présentés : 73

Donneurs prélevés : 65

Donneurs nouveaux : 8

La situation est très difficile et pourtant les donateurs répondent toujours présents. L'EFS vous remercie du fond du cœur et vous donne rdv pour la prochaine collecte prévue le : 15 Mai 2021.

AGENCE IMMOBILIÈRE

Vous souhaitez vendre ou acheter un bien immobilier, les agents immobiliers, dont les coordonnées sont détaillées ci-dessous, peuvent vous aider :

OPTIHOME - Mme GUENE Sandrine

Tél : 06 32 80 88 20

Mail : sandrine.guene@optimhome.com

IAD – Mme GUILLUY Zahera

Tél : 06 21 81 31 02

Mail : zahera.guilluy@iadfrance.fr

ENVIRONNEMENT

Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2019-2024 (PLPDMA)

Nous continuons de vous informer de la suite du programme du SIGIDURS sur leur action intitulée « Le Club Zéro Gaspi » insistant aux bons gestes pour l'environnement.

Pour ce mois de mars : le thème est « **Réaliser son déodorant et son dentifrice solide** ». Vous retrouverez ces informations sur la page FB du SIGIDURS et chaîne You Tube avec un tuto vidéo.

Le Verger bio de Moussy est lancé !

Les enfants de l'Accueil de Loisirs, M. le Maire et ses adjoints, l'association d'insertion Équalis, Sylvain le chef cuisinier, Mr Papelard pépiniériste et Président de l'association des Croqueurs de Pommes 77 et une partie de l'équipe mairie ont planté ensemble les 2 premiers pruniers et pêchers du verger.

Un beau moment de partage intergénérationnel. Bravo à tous et surtout à, Ambre, Caly, Nolan et Wayne qui ont mis toute leur énergie à la tâche !



Et maintenant, passons à table !

Sur le précédent Entre-Deux, nous avons éveillé vos papilles avec le Pot au feu du chef ! Voici la recette !

Ingrédients pour 6 à 8 convives :

6 carottes, 4 poireaux, 3 panais, 3 topinambours, 6 pommes de terre, 3 navets, une branche de céleri, 3 oignons blancs, un bouquet garni, 2 clous de girofle, 3 gousses d'ail, sel, poivre. Vous trouverez ces légumes au distributeur près de la poste.

La viande : (200g / pers) à commander au boucher du marché par exemple :

Un morceau de gîte de bœuf, un morceau de gîte de veau, un morceau de paleron, un morceau de plat de côte, 2 os à moelle.

1/ Mettre les viandes avec les aromates dans une cocotte allant au four. Saler, poivrer, couvrir la viande d'eau froide et enfourner à 180° pendant 3h. Baisser la température à 160° pendant 2h.

2/ Les légumes : Les laver et les peler sans oublier de laisser un peu de fane pour les carottes. Couper les poireaux en 2. Faire un fagot avec les blancs et un autre avec les verts. Procéder de même avec le céleri. Après les 5h de cuisson, sortir la cocotte du four, enlever la viande et la déposer dans une autre cocotte.

3/ Mouiller la viande légèrement et mettre un film alimentaire sur le dessus afin qu'elle ne sèche pas. Recouvrir la cocotte et réserver dans le four éteint. Mettre à cuire en 1^{er}, les carottes dans le bouillon (récupéré du jus de viande), préalablement préparé avec l'os à moelle et le bouquet garni. Les retirer avec une écumoire et les déposer dans la casserole contenant la viande. En second, mettre à cuire les panais (20mn) puis retirer, les topinambours (20mn) puis retirer, les navets (20mn), retirer, les blancs et verts de poireaux (10mn), le céleri (8mn), les oignons (15mn) et pour finir les pommes de terre (20mn) et ajouter l'os à moelle.

Une fois tous les légumes cuits, filtrer le bouillon et le verser dans la casserole contenant la viande et les légumes. Recouvrir, laisser reposer et servir.

Bon appétit !

En cas d'urgence



Dentistes de garde : 08 92 23 11 28

Médecins de garde et Smur : 15

Pharmacie de garde : voir à la pharmacie.

Gendarmerie : 01.60.03.00.19

Police intercommunale : 01.34.31.31.21

Pompiers : 18 (téléphone fixe) 112 (portable)

Urgence Sécurité Gaz : 0 800 47 33 33

Taxi/VSL : 06 07 76 59 45

Emplacements défibrillateurs :

1 à l'entrée de la salle de l'Erable, rue de l'Erable

1 à côté du patio d'entrée du Groupe Scolaire du Chêne,

1 sur le mur de la mairie annexe, côté parking de la Poste, sous l'auvent.

1 à la Résidence Séniors Autonomes sur le mur intérieur près de la maison commune

1 à la Factory, face à Intermarché