



VIE MUNICIPALE

ECOLE

Pour les inscriptions scolaires de la rentrée scolaire 2021/2022, prendre contact à partir du 1^{er} mars 2021 au 01 34 41 21 12 ou par mail : vpape@ennery.fr.



Conseil municipal du mardi 26 janvier 2021

- Réorientation du projet de revitalisation du centre bourg.
- Versement d'un acompte de subvention fonctionnement aux associations (1/2 du montant N-1).
- Modification du tableau des effectifs : création d'un poste d'agent de maîtrise.
- Compte-rendu des décisions du Maire.
- Affaires diverses.

FOYER RURAL

Rando :

Compte tenu des mesures sanitaires concernant le COVID 19 aucune randonnée n'est prévue pour février 2021.



CALENDRIER

03 fév : Bacs jaunes

17 fév : Bacs jaunes

26 fév : Bacs verts

01 mars : début des inscriptions scolaires de la rentrée scolaire 2021/2022

CLUB du 3^{ème} ÂGE

L'année 2020 restera catastrophique pour notre club alors que tout avait été organisé.

Vu les circonstances, rien n'a pu être concrétisé ! Suite à l'embellie des vacances d'été, nous avons pu rouvrir uniquement les distractions début septembre et ceci grâce au dévouement de Vanessa mais hélas 3 semaines après nous avons été contraints d'arrêter cette reprise suite au redémarrage de l'épidémie.

Je dois vous informer que je ne solliciterai pas un nouveau mandat en 2021 pour raison de santé.

Lors de l'assemblée générale extraordinaire qui s'est tenue en octobre 2020, aucun candidat ne s'est manifesté parmi les adhérents pour reprendre la direction du club.

Je renouvelle à l'ensemble des habitants de notre village et particulièrement à nos jeunes retraités un appel à candidature pour l'assemblée générale de février et sans réponse positive, le club sera dissous et fermera ses portes à la suite.

Malgré cette décision peu réjouissante, je vous souhaite tout de même une meilleure année 2021.

Le Président

JP LIGER

PAROISSE

Ouverture de l'église tous les mercredis à partir de 16h :
- temps d'adoration
- possibilité de rencontrer un prêtre



Les informations évoluant en fonction des directives gouvernementales, nous vous invitons à consulter :

• les sites Internet :

www.paroisses-pontoise.fr et catholique95.fr,

• le panneau d'affichage sous le porche de l'église,
• les panneaux lumineux aux feux tricolores.

Permanences paroissiales :

A l'accueil paroissial, 17 rue de la Bretonnerie à Pontoise de 15h à 18h du lundi au vendredi.

Tel. 01 30 32 27 12 (répondeur).

accueil@paroisses-pontoise.fr

AOJE

Vous pouvez retrouver les programmes des mercredis et vacances scolaires ainsi que les feuilles d'inscription sur notre site internet aoje.fr.

Nous rappelons que toute nouvelle famille qui souhaite s'inscrire à l'AOJE doit prendre un rendez-vous au 01.30.38.11.84, ou par mail [contact@aoje](mailto:contact@aoje.fr) afin d'organiser la visite de la structure et de vous présenter notre association.

Les thèmes des mercredis de mars et avril :
pour les 3/6 ans : le potager,
et pour les 6/12 ans : les transports.

Les thèmes des vacances d'hiver (du 15 au 26 février), inscriptions avant le 05/02 .
Pour les 3/6 ans : les dessins animés,
et pour les 6/12 ans : les 7 Clés du Bonheur .



PHARMACIES DE GARDE

Pharmacies : février 2021

01-16 : NOTRE DAME : 30 Place Notre Dame : PONTOISE : 01 30 31 12 10

02 : VILLAGE (du) : 23 rue Nationale : CERGY Village : 01 30 30 09 84

03-09-10-12-19-20-21-24-26 : VAL DE LIESSE (du) :

24 rue du Champ Gaillard : St OUEN l'AUMONE : 01 34 64 02 09

04-13-14-22-25 : KENNEDY : ave Kennedy : PONTOISE : 01 30 30 12 52

05-06-07-15 : MARNE (de la) : 61 rue de la Marne : ERAGNY : 64 6301 34 21

08 : TROIS GARES (des) : 2 place des 3 Gares : CERGY le Haut : 01 34 32 11 15

11 : HAUTIL (de l') : 1 place des Marchands : VAUREAL : 01 30 73 13 70

17 : PINS (les) : ave du Mal De Lattre De Tassigny : MENUICOURT : 01 34 42 59 63

18 : MAIL (du) : 34 rue du Mail : St OUEN l'AUMONE : 01 34 48 97 15

23 : MERISIERS (les) : Ctre Cial "Champion" : JOUY le MOUTIER : 01 34 21 77 00

27-28 : LOUVRAIS (des) : Ctre Cial "les Louvrais" : PONTOISE : 01 30 30 24 02

Liste sous réserve de modification des tours de gardes.

Gardes quotidiennes sur notre site : www.ennery.fr rubrique vie pratique / informations utiles

Service de nuit : contacter le commissariat de police de CERGY au 01 34 43 17 17

DEVELOPPEMENT DURABLE EDUCATION NATURE
 BIODIVERSITE  ETHIQUE ENSEMBLE CONSOMMATION ECOLOGIE

ENERGIES VERTES ACTIONS



PLANETE

RESPONSABLE SANTE



CITOYEN

STOP AUX DECHETS ALIMENTAIRES

Vous en avez assez de voir vos fruits et légumes s'abîmer aux fonds de votre frigo ? Tant de gâchis alimentaire parce que l'on a acheté trop de légumes et que l'on ne sait pas quoi en faire. Et si vous pensiez à la SOUPE ! Et oui, souvenez-vous de cette histoire de votre copain de fac, qui après une soirée bien arrosée, s'est retrouvé devant un frigo quasi vide. Seul se trouvait un oignon, une patate et un poivron en grande conversation et un Boursin seul dans son coin. Il a mélangé tout ça dans un litre d'eau avec un cube de bouillon, puis il a mixé : il a dégusté une très bonne SOUPE.

Facile à faire, économique, pouvant se conserver plusieurs jours. Valoriser vos légumes en soupe permet aussi de gagner du temps : il vous suffira de réchauffer le reste le lendemain.

En 2017, les ménages ont produit 254 kg de déchets par an et par habitant. Parmi ces déchets, 83 kg sont dit « putrescibles », et pourraient être éliminés de nos poubelles grises.

Nous pouvons les valoriser de différentes manières :

- ❖ Le compost par exemple. (Nous organiserons dès que la situation le permettra des ateliers pour apprivoiser vos composts et en tirer le meilleur)
 - ❖ Les recettes Zéro déchet qui permettent d'utiliser les épluchures de légumes, les restes de pains ou autre.
- Vous pouvez par exemple utiliser des fanes de carottes pour réaliser une très bonne soupe :
- les fanes d'une botte de carottes
 - 2 à 3 carottes
 - 3 pommes de terre
 - 1 oignon
 - 1 L de bouillon (en cube)
 - huile d'olive, sel et poivre.
- ❖ Vous pouvez aussi congeler, déshydrater, fermenter, saler, fumer... pour conserver au mieux les aliments.

Le mieux est de réaliser vos menus à l'avance afin d'acheter juste ce dont vous avez besoin et s'il y a encore des restes inutilisables, vous pouvez les apporter aux poules de votre voisin (en lui demandant son autorisation bien sûr), cela vous donnera l'occasion d'une petite balade.

Tant de possibilités s'offrent à vous : à vos cuisines !

CLIMAT FUTUR ECONOMIES RECYCLAGE