



FONDATION DU PATRIMOINE Aidez-nous à restaurer le mausolée de l'église Saint-Aubin d'Ennery

Faites un don !

<https://www.fondation-patrimoine.org/les-projets/restauration-de-leglise-saint-aubin-a-ennery>



Participez au financement de la réalisation d'une copie du mausolée de Victor Thérèse CHARPENTIER d'ENNERY (Original réalisé par Jean-Antoine HOUDON) et son retour à ENNERY

Avec la Fondation du Patrimoine vous bénéficiez d'une réduction d'impôts

Exemples de dons	80 €	150 €	250 €	500 €
Coût réel après réduction de l'impôt sur le revenu	28 €	51 €	85 €	170 €
Réduction d'impôt de 66% du don dans la limite de 20% du revenu imposable.				
Coût réel après réduction de l'impôt sur la fortune immobilière	20 €	38 €	63 €	125 €
Réduction d'impôt de 75% du don dans la limite de 50 000 € (cette limite est atteinte lorsque le don est de 66 666 €).				
Coût réel après réduction de l'impôt sur les sociétés	32 €	60 €	100 €	200 €
Réduction d'impôt de 60% du montant du don jusqu'à 2 M€ et de 40% au-delà, dans la limite de 20 000 € ou 5% du chiffre d'affaires HT lorsque cette dernière limite est plus élevée.				

Élections européennes

9 juin 2024

De 8h à 20h.
Bureau 1 : Mairie
Bureau 2 : nouveau bâtiment de l'école

AOJE

Les programmes et les feuilles d'inscriptions des vacances d'été seront disponibles à partir du 18 juin sur le site internet : Aoje.fr.

LA DATE LIMITE D'INSCRIPTION EST FIXÉE AU 28 JUIN.

Pour les nouvelles modalités d'inscriptions 2024/2025 merci de scanner le QR CODE disponible sur notre site internet (dans l'onglet inscription).

L'AOJE sera fermée du 3 au 25 août.

Fête de l'AOJE le 02 juin.

Ouverture depuis septembre d'un **pôle inclusion** le mercredi et les vacances scolaires pour les enfants en situation de handicap. Pour tout renseignement veuillez contacter Mathilde Ropert: pole.inclusion.aoje@gmail.com.

Représentation des ateliers danse et roller le vendredi 21 juin à 18H (Gymnase). Arrêt des ateliers danse et roller le vendredi 21 juin.

LA COLO D'ETE AURA LIEU DU 8 AU 26 JUILLET À CREST-VOLAND.

Sortie Cœurs Vaillants le samedi 15 juin.

Accueil libre et gratuit des **ados** tous les mercredis après-midi de 14h à 17h (hors vacances scolaires).

Possibilité de rencontrer une assistante sociale le vendredi après-midi. Veuillez nous contacter au 01 30 38 11 84 ou par mail contact@aoje.fr.



PAROISSE

Annonces de juin

Messes à Ennery :

- Le dimanche, 10h30 à l'église.
- Le jeudi, 15h à l'EHPAD.
- Messe des Familles les 2 juin (fête de l'AOJE) et 16 juin (premières Communions).

Permanences paroissiales :

- A Pontoise : 17 rue de la Bretonnerie. Tel 01 30 32 27 12.

accueil@paroisses-pontoise.fr

Site web : www.paroisses-pontoise.fr



PHARMACIES DE GARDE

juin 2024

02 : PARC (du) : 27 rue de Paris : St Ouen l'Aumône : 01 30 37 33 61

09 : MOUTIER (du) : 1 rue du Moutier : ENNERY : 01 30 32 63 35

16 : VAL DE LIESSE (du) : 24 rue du Champ Gaillard : St Ouen l'Aumône : 01 34 64 02 09

23 : KENNEDY : ave Kennedy : PONTOISE : 01 30 30 12 52

30 : MAIRIE de CERGY (de la) : 23 rue Abondance : St Chris : 01 30 73 41 12

Informations sur "mon-pharmacien-idf.fr" ou "www.3237.fr" ou au 32 37.

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

**FOYER RURAL**

- La saison sportive se termine déjà et toute l'équipe du Foyer Rural se prépare à vous proposer de nouvelles activités pour la rentrée 2024/2025.
N'hésitez pas à nous suivre sur notre Facebook, FOYER RURAL D'ENNERY ou via le groupe WhatsApp pour les découvrir cet été.

- Vous avez du temps libre ? Vous souhaitez apprendre, découvrir vous étonner ?
- Rejoignez-nous sur cette nouvelle saison 2024/2025 (création de visuels, communication, aide logistique sur les différents pôles, déco événementielle, gestion des réseaux sociaux...)
- Organiser des événements culturels, festifs ou sportifs permet de développer une ambiance conviviale et surtout de soutenir les associations locales qui jouent un rôle dynamique dans votre commune.
Au plaisir d'échanger,

Rando :**Randonnées en après-midi :**

Lundi 03/06 : menée par C Albin

Jeudi 13/06 : menée par P Martin

Lundi 17/06 : menée par B Laurent

Lundi 01/07 : menée par I Roy & P Garcia

Les rendez-vous sont prévus**au parking du stade à 13h30.****Randonnées du dimanche :**

09/06 : menée par A Huppe

23/06 : menée par

Les rendez-vous sont prévus**au foyer rural à 9h00 sauf cas précisé.****Bridge :**

• Tournoi homologué le mardi à 14h.

• Tournoi ouvert le mercredi à 14h.

• Initiation le vendredi.

Contact : 06 31 51 02 56.

Mail : bernard.cheslet@gmail.com**ASSOCIATIONS SPORTIVES****Tennis :**

- 23 juin : finales du tournoi interne et BBQ
- Fin du championnat de printemps.
- Fête de l'école de tennis.
- Inscriptions saison d'été : Gérard 06 12 82 17 06.

**Judo :**

Dimanche 16 juin : judolympiade à la salle polyvalente d'Ennery de 11h à 12h30.

Démonstration, remise de récompenses.

Samedi 22 juin : fin des coursLe planning et les infos sont sur le site du club ennery judo.com usennergjudo@gmail.com**Basket :****2 juin** : Fête nationale du Mini Basket à Franconville pour les U7.**22 juin** : 1^{er} OPEN 3X3 d'Ennery pour toutes les catégories M et F à partir d'U15.**23 juin** : 10h Assemblée Générale de USEBB à la salle polyvalente.**IME**

Le 20 juin l'IME du Bois d'en Haut célébrera la **fête de la musique** avec les jeunes l'après-midi.

Puis l'IME ouvrira ses portes aux différents acteurs qui participent à faire vivre l'IME lors de son **"afterwork des partenaires"** autour d'un moment convivial.

**Tri sélectif :****Bacs jaunes : 05 et 19 juin****Bacs verts : 14 juin****Bennes déchets verts
01-02, 15-16 et 29-30 juin****Judi 20 juin à 20h45**

salle de la Mairie

Délivrance (1972)

Film américain de John Boorman
avec Jon Voight, Burt Reynolds et Ned Beatty.

Quatre Américains de classe moyenne, Ed Gentry, Lewis Medlock, Bobby Trippe et Drew Ballinger décident de consacrer leur week-end à la descente en canoë d'une impétueuse rivière située au nord de la Géorgie.

Ils envisagent cette expédition comme un dernier hommage à une nature sauvage et condamnée par la construction d'un futur barrage. Mais les dangers qu'ils affronteront ne proviendront pas uniquement des flots tumultueux de la rivière...

**CIVISME**

Les tontes et travaux de jardinage, de bricolage, les travaux momentanés de rénovation, réalisés par des particuliers à l'aide d'outils ou d'appareils susceptibles de porter atteinte à la tranquillité du voisinage en raison de leur intensité sonore, telles que les tronçonneuses, les tondeuses à gazon, perceuses, raboteuses, bétonnières ou scies mécaniques ne peuvent être effectués que :

- du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h30 à 19h30,
- le samedi de 09h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00,
- le dimanche et jours fériés de 10h00 à 12h00.

Arrêté n°2009-297 du 28 avril 2009.

ECOLE

Pour les inscriptions scolaires, vous devez prendre contact avec le service scolaire

au 01 34 41 21 12.

**29 juin : fête de l'école de 10h à 13h****Maternelle**

Tous les lundis matin du mois de juin : ateliers "savoir rouler à vélo" dans la cour de récréation.

Vendredi 7 juin à partir de 18h30 : exposition "Viens, on va faire du sport !"

Vendredi 14 juin : sortie de fin d'année au potager des princes de Chantilly.

29 juin : fête de l'école de 10h à 13h.

Elémentaire

6 juin : Comédie musicale

7 juin au matin : course pour Félic

20 juin : 3^{ème} conseil d'école**CALENDRIER****01-02 juin : Bennes déchets verts**

02 juin : Paroisse : messe des Familles

Fête de AOJE

Basket : fête nationale mini basket

03 juin : Rando : C Albin

05 juin : Bacs jaunes

06 juin : Elémentaire : comédie musicale

07 juin : Maternelle : Expo

viens on va faire du sport

Elémentaire : course pour Félic

09 juin : Elections européennes

Rando : A Huppe

13 juin : Rando : P Martin

14 juin : Maternelle : sortie de fin d'année

14 juin : Bacs verts :

15 juin : AOJE : sortie Cœurs Vaillants

15-16 juin : Bennes déchets verts

16 juin : Paroisse : premières Communions

Judo : Judolympiade

17 juin : Rando : B Laurent

19 juin : Bacs jaunes

20 juin : La Bobine : Délivrance

Elémentaire : 3^{ème} conseil d'école

IME : fête de la musique

21 juin : Foyer : fête de la musique

AOJE : représentation danse & roller

22 juin : Basket : 1^{er} OPEN 3x3 d'Ennery

Judo : fin des cours

23 juin : Basket : assemblée générale

Tennis : finales championnat

Rando :

27 juin : Food-Truck

29 juin : Fête de l'école**29-30 juin : Bennes déchets verts**

01 juil : Rando : I Roy & P Garcia

L'ADOPTION D'UNE ALIMENTATION EQUILBRÉE Avec l'accompagnement de l'assurance maladie du Val d'Oise

La prévention du surpoids et de l'obésité commence dès l'enfance et passe par l'acquisition de bonnes habitudes de vie qui concernent aussi bien les enfants que les adultes.

C'est pourquoi l'Assurance Maladie propose un accompagnement aux Valdoisiens afin de leur permettre d'adopter un comportement nutritionnel adapté.

Le surpoids et l'obésité constituent des facteurs de risque avérés pour un certain nombre de maladies dont les maladies cardiovasculaires, le cancer et le diabète.

Parce que prévenir l'obésité infantile permet de réduire les risques d'obésité à l'âge adulte, l'Assurance Maladie a mis en place le dispositif "**Mission Retrouve Ton Cap**".

La prise en charge est prescrite par le **médecin de l'enfant** puis mise en œuvre par des professionnels de santé et psychologues au sein de centres de santé ou de maisons de santé pluriprofessionnelles ayant adhéré au dispositif.

De 3 à 12 ans, un enfant peut bénéficier sur une période de 2 ans, selon ses besoins et sur prescription médicale, des prestations suivantes :

- **3 bilans** : diététique, activité physique et psychologique.
- **6 séances de suivi nutritionnel et/ou psychologique**,
- renouvelables 2 fois au besoin.

Assurance Maladie du Val d'Oise

2 rue des Chauffours 95017 Cergy

Site Internet : www.ameli.fr

Site internet pour nous contacter :

www.ameli.fr/assure/adresses-et-contacts

Suivez notre actualité sur 

36 46 Accueil téléphonique du lundi au vendredi : 8h30 - 17h30 (appel gratuit).



JUDOLYMPIADE DIMANCHE 16 JUIN A la salle polyvalente d'Ennery

Venez nombreux voir nos judokas

11h démonstration

12h remise des récompenses

12h30 apéro offert.



*La classe des Filous présente
son conte musical*

MUNDIYA KEPANGA - LES GARDIENS DE LA TERRE

Lama Elouane Olivia Arthur Rayan Cloé Milia Enora Merlin Théo Lolia Emma Alix Roméo Mamon Bastien Sarah Rapsise Yanis Vincent Echan Lisa Evangéline Thibault Nuno Gabrielle Aaron Adam Florian

Le 6 juin 2024 à 20h
Au foyer rural d'ENNERY

**Fête de la
Musique
à Ennery**

**21 | VENDREDI
JUN 2024**

**DANS LA COUR DE L'ÉCOLE
À PARTIR DE 20H**

AU PROGRAMME :

- Jaazcode
- Groupe "Let's Play"
- Les Filous
- Élèves de l'école Musique d'Ennery
- Les élèves des cours de musiques

**RESTAURATION
RAPIDE
SUR PLACE**

Une micro brasserie vient d'ouvrir ses portes à Ennery

La microbrasserie **ZENZYMES**. Elle produit une bière blonde, une ambrée, une IPA et une stout.
Elle vous accueille tous les vendredi de 16h à 19h au 3 rue Ferrié (dernier local). Ou sur rendez-vous.
Votre contact : Julien au 07 88 50 07 55



ZENZYMES
microbrasserie



SUIVEZ LA BRASSERIE
SUR LES RÉSEAUX




3 rue Ferrié 95300 ENNERY
contact@brasseriezenzymes.com
07 88 50 07 55

Bières artisanales

CHAUD TIME

Viendra sur la place de la mairie tous les lundis soir.



ÉVÈNEMENTS & PRIVATISATIONS

EMMANUEL JEANCLOS
Tel : 06 86 00 11 12
Site : chaudtimeburger.fr

SUIVEZ NOUS !
Fb : Chaud Time Food-Truck
Snap : ChaudTimeTruck
Insta : Le Chaud Time



100 MEILLEURS BURGERS DE FRANCE
ÉDITION 2023



Organisé par la Mairie

**Démonstration
Basket
Fauteuil**



OUVERT À TOUS
VENEZ
NOMBREUX !

**Samedi
29
JUIN
2024**

École Gérard Claudel
11h-13h

Dans la cour de l'école maternelle



Pendant la fête de l'école !



Gamme permanente



La microbrasserie Zenzymes est sous le signe de la découpe et tire son nom des enzymes :

Une enzyme est une protéine présente dans les malts, qui une fois plongée dans l'eau chaude, va se charger de découper la chaîne d'amidon présente dans les céréales pour la transformer en sucres qui sont indispensables à la fabrication de notre précieux breuvage.

	BLONDE	5%
A l'équilibre entre le malt et les saveurs de houblons		
	AMBRÉE	5%
Légèrement maltée, faible en houblons laissant place aux douceurs de caramel et biscuits des céréales		
	IPA	6%
Bière blonde dans le style American IPA avec une amertume franche et ses arômes d'agrumes venant des houblons		
	STOUT	5%
Bière noire douce et ronde avec ses malts torréfiés qui lui confèrent des notes de café accompagnée d'une faible amertume des houblons		

FOOD TRUCK

Le VEX'IN TRUCK sera présent le jeudi 27 juin place de la mairie.



Il vous propose burgers et grillades, ainsi que la vente de nombreux produits du Vexin. <https://www.vexintruck.fr>

Du soleil dans vos assiettes

L'été est la saison la plus riche en fruits et légumes variés. C'est le moment de mettre de la couleur dans les assiettes, de déguster des fruits et légumes gorgés de saveurs et de soleil ! (oui, ça va venir !). Pour les légumes locaux et de saison, chez le primeur ou dans le potager vous trouverez : artichauts, aubergines, blettes, carottes, concombres, courgettes, épinards, haricots verts, laitues, navets, poivrons...
Pour la touche sucrée, optez pour les abricots, brugnons, groseilles, cassis, framboises, melons, pêches, pommes, prunes, rhubarbe... et les inévitables tomates !

Pour varier les plaisirs, voici une recette qui mettra tout le monde d'accord.

Le Crumble de légumes du soleil.

Prenez des légumes de saison, coupez-les en petits dés et faites-les revenir dans de l'huile d'olive comme vous le feriez pour une ratatouille. Par exemple, d'abord des oignons, de l'ail, puis des poivrons, des aubergines et enfin des courgettes et des tomates. Assaisonnez avec du thym, du romarin ou des herbes de Provence, du sel, du poivre.
La cuisson doit être assez vive pour que les légumes perdent un peu leur jus.
Ensuite, préchauffez votre four à 180°C (Th6). Mélangez dans un plat à part et avec les doigts 100 gr de beurre mou, 150 gr de farine, 60 gr de parmesan, du sel.
Vous pouvez ajouter des pignons de pin ou du piment d'Espelette.
Dans un plat à gratin, versez vos légumes, recouvrez de votre pâte sablée et cuire environ 25 minutes jusqu'à ce que votre crumble soit doré.
Cette recette peut se déguster en toutes saisons, elle permet de varier les plaisirs, d'utiliser des restes de légumes et surtout de se régaler !
Alors, à vos fourneaux !