



Le mini Max' est disponible dans le hall de la mairie en libre service, à la médiathèque, la garderie, la boulangerie et à la cabane à livres.

### Boulangerie - Commerce Multi Services POULY

Tél. 02 99 06 70 48

Ouvert les lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 7h30 à 13h et de 15h30 à 19h30. Le dimanche de 7h30 à 13h. Fermé le mercredi.

Fermeture de la mairie le

**Les samedis 12 et 26  
novembre 2022**

**En cas d'urgence** vous pouvez contacter le téléphone d'astreinte : **06 18 44 55 54**

### Recensement

Les jeunes français âgés de 16 ans sont invités à se faire recenser. Se présenter à la mairie avec les documents suivants :

- carte nationale d'identité ou passeport valide,
- Livret de famille,
- Justificatif de domicile.

Ce recensement est indispensable pour :

- l'inscription aux examens
- être convoqué à la Journée Défense et Citoyenneté
- l'inscription sur les listes électorales.



## Maxent d'autrefois... Transmettons nos souvenirs

Ateliers proposés par le  
Centre Communal d'Action Sociale

**Deuxième atelier  
le mardi 6 décembre à 16h30**

Salle polyvalente - 2 rue du Prélois

*N'hésitez pas à apporter avec vous  
objets, photos, recueils d'anecdotes, chansons...*

Directeur de la publication: Ange Prioul  
250 exemplaires imprimés par imprimerie Pierre  
Contact : [communication@maxent.fr](mailto:communication@maxent.fr)  
« ne pas jeter sur la voie publique »

## "Quand on a faim, une citrouille est mieux qu'un carrosse"



### SOUPE À LA CITROUILLE

- 1,5 kg de citrouille
- 1/2 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cube de bouquet garni
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 3 portions de "Vache qui rit"

**Etape 1 :** Épluchez et coupez la chair de la citrouille en morceaux

**Etape 2 :** Mettez la citrouille, l'eau, les cubes dans une casserole, salez, poivrez

**Etape 3 :** Faites cuire 30 minutes

**Etape 4 :** Ajoutez la crème fraîche et les portions de "Vache qui rit"

**Etape 5 :** Mixez le tout et dégustez



### GNOCCHIS À LA CITROUILLE, LARDONS FETA

**Etape 1 :** Faire de la purée avec la citrouille (couper, cuire dans de l'eau bouillante, enlever la peau puis mixer)

**Etape 2 :** Dans un bol mélanger la purée de citrouille, la farine, le jaune d'œuf et les assaisonnements

**Etape 3 :** Pétrir la pâte jusqu'à en faire une boule (ajouter de la farine si besoin)

**Etape 4 :** Faire des ficelles avec la pâte, couper des carrés puis les rouler et les marquer à la fourchette

**Etape 5 :** Plonger les gnocchis dans l'eau bouillante salée (lorsqu'ils remontent à la surface, les égoutter)

**Etape 6 :** Faire revenir les lardons à la poêle, y ajouter les gnocchis jusqu'à ce qu'ils dorent

**Etape 7 :** Servir en souproudrant de fêta à votre convenance

- 500g de citrouille
- 250g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 200g de lardons
- fêta



### TARTE À LA CITROUILLE

**Etape 1 :** Faire de la purée avec la citrouille et le lait

**Etape 2 :** Dans un bol, faire blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre

**Etape 3 :** Y incorporer la farine, le beurre

**Etape 4 :** Rajouter la purée de citrouille et l'amande amère

**Etape 5 :** Étaler la pâte dans un moule à tarte

**Etape 6 :** Y déposer le mélange

**Etape 7 :** Faire cuire 30 minutes à 200°C



## Cérémonie du 11 Novembre

La cérémonie du 11 novembre aura lieu au monument aux morts à 11 heure. Un détachement d'élève officier de l'académie de Saint Cyr-Coëtquidan sera présent. Nous vous donnons rendez-vous à 10h50 dans la cour de la mairie afin de constituer le cortège pour se rendre à la place du roi Salomon. Nous vous convions au vin d'honneur offert par la municipalité à l'issue de la cérémonie en salle polyvalente.

## Animations de fin d'année

Les illuminations vont être installées du 16 décembre au 8 janvier. La municipalité a fait le choix de réduire le nombre de jours d'illuminations dans le souci d'effectuer une économie d'énergie, pour répondre aux enjeux énergétiques et aux préconisations gouvernementales.

Nous vous invitons à un moment de convivialité pour le lancement de ces illuminations le **vendredi 16 décembre à partir de 19h**, autour d'une boisson chaude, place du roi Salomon ou à l'Espace Arbenn en fonction des conditions météo.

L'espace jeune et la garderie "Max'enfants" participent à leur échelle à la décoration de la place de l'église et du roi Salomon, soit par la réalisation de sapins en bois, soit par la décoration des sapins naturels.

Une fois ceux-ci installés, nous convions les habitants à venir y déposer également une décoration de leur choix.

Nous œuvrons actuellement à l'organisation d'un concert à l'église à 20h, mais celui-ci n'étant pas encore finalisé, nous vous donnerons les informations via le site internet de la commune et Panneau Pocket.



## Infos Régions - Service Communication

Le service public se dote d'un nouvel outil pour simuler le prix de votre carte grise en fonction de votre région, que ce soit pour une voiture neuve ou d'occasion.

Consultez ces guides pratiques : "Comment faire la carte grise d'une voiture ?" et "Comment lire sa carte grise ?" avant de vous rendre sur <https://www.servicepublic.fr/particuliers/vosdroits/R39696>



**SMICTOM** : collecte de déchets

**Bac vert** tous les mardis après-midi.

**Bac jaune** le 24 novembre, les 8 et 22 décembre.

## Les Restos du Cœur

Montfort-sur-Meu. La Côtélais, le jeudi de 9h à 12h  
Tél. 02 99 07 13 89

## Permanence

Gendarmerie de Plélan-le-Grand  
Mercredi et samedi : 14h à 18h  
Tel . 02 99 06 81 05

## Animations Médiathèque "L'Ecole Buissonnière" :



## Dimanche 11 décembre 2022

Spectacle familial

**"Noël au chalet".**

Réservation obligatoire auprès de la médiathèque.

Expression de la minorité conformément à l'article L 2121-27-1 du code général des collectivités territoriales :

La minorité n'a pas souhaité s'exprimer sur l'édition 22 de novembre 2022