

**Mallaury RAYE**  
Ostéopathe animalier mécaniste



**A PRONLEROY**  
(3 rue de la source)

vous propose des consultations à domicile dans l'Oise, la Somme et l'Aisne, pour tous vos animaux\* !

Contact : 06.73.09.62.85  
mallaury.raye@gmail.com

Siret : 877 726 273 00015

\*Spécialisée dans les consultations équine, bovine, caprine, ovine, canine et féline. Tout autre animal sur demande.

El' dz'ercette d'éch moé

LA CUISINE PICARDE

Dinde farcie  
au  
boudin blanc

Ingrédients **Pour 8 personnes**

1 dinde de 4 à 5kg, 3 boudins blancs truffés, 4 pommes golden, 1 gros oignon, 4 tranches de pain rassis, 25 cl de lait, 2 œufs, 1 bouquet de persil plat, 1 cuillerée à café de cannelle en poudre, 1 cuillerée de gingembre moulu, 2 cl de genièvre, 1 cuillerée à café de sauge émietée, 1 cube de bouillon de volaille, beurre, huile de tournesol, sel et poivre.

- faire tremper dans le lait le pain émietté. Ôter la peau des boudins, les couper en rondelles. Hacher le persil, l'oignon, couper les pommes pelées en petits dés.
- Faire revenir l'oignon au beurre. Réserver. Ajouter du beurre et saisir le boudin blanc. Réserver. Faire de même avec la pomme.
- Dans un saladier mettre le pain égoutté, l'oignon, la pomme, le boudin, le persil, la sauge, la cannelle, le gingembre, le genièvre et les œufs.
- Mélanger, farcir la dinde sans tasser. Fermer l'ouverture ( piques en bois ou fil de cuisine ).
- Préchauffer la four à 180°C ( th.6 ).
- Enduire la dinde de beurre et d'huile et mettre à cuire 30mn.
- Préparer le bouillon de volaille, en verser 25cl sur la dinde et poursuivre la cuisson pendant 2 h en arrosant régulièrement.
- Détailler la dinde, couper la farce en tranches. Mettre le jus de cuisson déglacé en saucière.

Lettre d'infos

2019

DECEMBRE

PRONLEROY

PERMANENCES

129 mairiedepronleroy@gmail.com Tél: 03 44 51 74 03 Lundi 17h / 19h Mercredi 9h30 12h

Centre de Secours d'Estrées Saint Denis

SAPEURS-POMPIERS  
VOLONTAIRES

Vente de leurs Calendriers  
par François LOOF 2020

Réservez lui un bon accueil

JEUDI 12 Décembre

Joyeux Noël

Goûter des ETERNELS 14h

BIBLIOTHEQUE

MERCREDI 4 Décembre

De 10h30 à 12h

ACOUT' VIR !



Ch'qu'o n'sait point, a n'foait point d'mau.

Ce qu'on ne sait pas ne nuit pas.

Chés conseillers n'sont point chés poéyeus.

Celui qui prodigue les conseils ne règle pas l'addition



Ch'qu'i vient dvant Noé a n'compte point

Le mauvais temps qui précède Noël ne permet pas d'espérer un hiver clément

FERMETURE de La MAIRIE  
du 20 Décembre au 3 Janvier



Joyeux Noël

BONNES FETES



Le recensement concerne aussi bien les logements que la population. Il est obligatoire, il n'est que déclaratif et il ne s'agit en aucun cas d'un contrôle. Cette année l'agent recenseur sera : Sylvie DEGRAVE. Il sera possible de se faire recenser sur le site : <https://www.le-recensement-et-moi.fr>

du 16 Janvier au 15 Février

RECENSEMENT de la population 2020



# INSCRIPTIONS sur les LISTES ELECTORALES

Les prochaines élections auront lieu les 15 et 22 mars 2020.

Pour pouvoir voter lors de ces scrutins, vous devez être inscrit sur les listes de la commune.

L'inscription est désormais possible jusqu'à 6<sup>ème</sup> vendredi précédant le scrutin, **soit le 7 Février 2020, au plus tard.**

Des nouveaux formulaires d'inscription sont disponibles en Mairie.

*Pour rappel, en l'absence d'accusé de réception de la part de la Mairie, par courrier ou par courriel, il conviendra de vous assurer **AVANT LE 6<sup>ème</sup> VENDREDI PRECEDANT LE SCRUTIN** que la demande a bien été reçue par les services compétents.*

Chaque citoyen a la possibilité de vérifier lui-même sa situation électorale directement en ligne. Avec la mise en place du répertoire électoral unique, dont la tenue a été confiée à l'INSEE, chaque citoyen pourra vérifier qu'il est bien inscrit sur les listes électorales et connaître son bureau de vote directement en ligne sur l'adresse :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/services-en-ligne-et-formulaires/ISE>

L'inscription en ligne est généralisée. Chaque citoyen, quelle que soit sa commune de domiciliation, peut s'inscrire directement par internet sur le site [service-public.fr](http://service-public.fr)

Il est rappelé qu'un jeune ayant atteint l'âge de 18 ans n'a aucune démarche à effectuer sous réserve de s'être fait recenser à l'âge de 16 ans. Si tel n'est pas le cas, veuillez-vous renseigner en Mairie.

*Pièces justificatives à fournir pour une inscription :*

*Le formulaire d'inscription dûment renseigné ;*

*Un titre d'identité et de nationalité en cours de validité ;*

*Un justificatif de domicile (factures d'électricité, de gaz, ou de téléphone fixe établies à votre nom et prénoms et datant de moins de 3 mois) ;*

*OU les pièces permettant de prouver que vous êtes inscrit (e), pour la deuxième année et sans interruption, au rôle d'une des contributions directes communales ou que votre conjoint (e) répond à ces conditions.*

*Pour les personnes de moins de 26 ans souhaitant s'inscrire dans la commune de domicile de leurs parents, seront acceptées :*

*les pièces prouvant que vos parents sont domiciliés dans la commune où vous souhaitez vous inscrire (facture d'électricité, de gaz, ou de téléphone fixe) établies à leurs nom et prénoms et datant de moins de 3 mois*

*les pièces prouvant la filiation avec le titulaire de la domiciliation (copie du livret de famille, extrait d'acte de naissance avec filiation).*

## Collecte des sapins de Noël



**PRONLEROY**

La collecte aura lieu :

**Mardi 7 JANVIER**  
**matin**

# CONCOURS de DÉCORATIONS Façades et Sapins



**REMISE des LOTS**  
**Vendredi 20 Décembre**  
**18h**

*Un jury constitué d'une quinzaine de bénévoles nommera dans chaque catégorie le vainqueur.*

*Lots pour les 3 premières places.*

*Les participants aux décorations et les bénévoles du Marché de NOËL sont cordialement invités à cette remise des lots à la salle communale.*



Votre agent recenseur vous remettra vos codes confidentiels de connexion.

Si vous ne pouvez pas répondre par internet, vous pourrez toutefois utiliser des questionnaires papier.

**Vos réponses sont strictement confidentielles.**

Elles seront remises à l'Insee pour établir des **statistiques rigoureusement anonymes** conformément aux lois qui protègent votre vie privée.

Votre agent recenseur est tenu au secret professionnel, il est muni d'une carte officielle.

*Le recensement est **gratuit** : ne répondez pas aux sites qui vous réclameraient de l'argent.*