

# LE **NOUVEAU** BULLETIN

## Edition Avril 2018



Mairie	Espace culturel, l'Arche de Norrent					
	Temps scolaire			Vacances scolaires		
Tous les jours de 9h à 12h et de 14 à 17h, Samedi de 10h à 12h (sauf vacances scolaires) <b>Agence postale</b> Tous les jours de 9h à 12h.	Lundi	Fermé	16h à 18h	Fermé	14h à 18h	
	Mardi		17h à 18h		Fermé	
	Mercredi	10h à 12h	14h à 19h	10h à 12h	14h à 19h	
	Jeudi	Fermé	17h à 18h	Fermé	Fermé	
	Vendredi		16h à 18h		14h à 18h	
	Samedi	10h à 12h	Fermé		Fermé	

## Administration:

### INSEE

L'INSEE réalisera une enquête sur l'emploi, le chômage et l'inactivité sur le territoire de la commune du 19 Mars au 11 Avril.

### INSCRIPTIONS ECOLE MONTAIGNE

Les inscriptions pour la rentrée de septembre 2018 à l'école Michel de Montaigne se dérouleront à partir du Mardi 3 Avril en Mairie du Lundi au Vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00. Merci de bien vouloir vous munir du livret de famille et du carnet de santé de l'enfant.

### TRAVAUX RUE DE RELY

Les travaux ont débuté le 5 Mars et sont toujours en cours. La phase de terrassement est terminée, reste l'évacuation des terres, le raccordement à l'évacuation et l'aménagement paysager.

### RALLYE DE LA LYS

En raison du Rallye de la Lys, les routes de Rely et du 8 Mai seront fermées de 8h30 à 19h00 **le Samedi 21 Avril**.

Merci de votre compréhension.

Encore plus d'infos sur: [www.norrent-fontes.fr](http://www.norrent-fontes.fr)

### TRAVAUX – COUPURE D'ELECTRICITE

Afin d'améliorer la qualité de la distribution électrique, des travaux qui entraîneront une coupure d'électricité se dérouleront le **Vendredi 6 Avril entre 13h30 et 16h00**.

Rues et quartiers concernés: 7B Rue Victor Hugo, 4 et 4D Rue de l'Abreuvoir, 1 et 2 Rue du Moulin, du 1 au 13 et du 2 au 4, 11B Rue Pasteur, 1, 5 au 11, 6, 10 Rue de Rombly, 82 Route Nationale, 51, 77, 81 au 103, 74, 78 au 86, 92, 96 au 98, 82B, 84B, 91B Route Nationale, 3, 9, 21, 2 au 6, 16 au 20, 24 au 32 Rue Jules Noël, 53 Rue de Molinghem, 1 au 5, 10, 22 Rue de Rely, 7 Rue Pasteur, 8 Lotissement les jardins, 1 au 3, 2 au 12 Rue des Cressonnières, 19 au 21, 32 au 34 Rue du 8 Mai, 5 au 7, 13 au 17, 10 au 14 Rue du Maresquet, 1 au 5, 9 au 13, 2 au 12, 16 au 18, 4 B Rue des Dames.  
Merci de votre compréhension.

### PIMMS

Vous avez besoin d'un accompagnement dans vos démarches du quotidien ? (Factures d'énergie, aide aux dossiers CAF, CPAM, Pôle emploi, retraite, etc...)

Notre équipe de médiateurs est à votre service dans votre Maison de Services Au Public itinérante.

**Mercredi 4 Avril de 13h30 à 16h30** (sur l côté de l'Espace Culturel).

Pour plus d'informations 06.48.53.93.18



# Animation:

## FÊTE DU CRESSON

Le 15 Avril prochain aura lieu, à la salle polyvalente, la traditionnelle Fête du Cresson organisée par l'école Notre Dame du Bon Conseil. C'est une manifestation ouverte à tous, qui débutera à 11 heures par la messe célébrée à la salle polyvalente. A partir de 12h15, vous pourrez profiter des différents stands et jeux pour petits et grands. Un repas convivial vous sera proposé le midi et le soir (sans réservation nécessaire) avec, au menu, la légendaire salade de cresson pour ceux qui le souhaitent. Les élèves monteront sur scène à 16 heures. Puis c'est Johnny Franck, sosie de Johnny Hallyday, qui se produira dès 17 heures en reprenant ses plus grands succès. Venez nombreux passer une agréable journée en famille ou entre amis !  
Entrée gratuite - Repas complet : 10€



## COCHON GRILLE

Le Vendredi 13 Juillet, le Comité de Foire artisanale organise son 3ème Repas animé par LC Sonorisation, suivi d'un feu d'artifice et Bal populaire ouvert à tous à 23h00.

Ouverture des portes à 18h30, repas à partir de 20h00, animation et buvette avant et après le feu d'artifice.

Menu enfant 7€: Jambon/pâtes + dessert et boissons

Menu adulte 15€: cochon grillé, pommes de terre en papillotes, crudités, dessert et café (boissons non comprises).

## ESPACE CULTUREL

Inscription et prêt gratuit de Livres, CD, DVD, Blu Ray Jeux Vidéos et jeux de société en consultation sur place.

### Fermeture Espace Culturel

L'Espace Culturel sera fermé le Mardi 3 Avril, le Mercredi 4 Matin (ouvert l'après-midi) et fermera ses portes à 18h00 le Mercredi 11 Avril.

Merci de votre compréhension.

### Horaires Espace Culturel

**Du 23 Avril au 27 Avril**, l'Espace Culturel sera ouvert le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 14h00 à 17h00.

## GAMERS NF

Le prochain GAMERS NF se déroulera le **Jeudi 3 Mai**.

Au programme:

- Echanges sur l'actualité Jeux Vidéos
- Mini Concours Dragon Ball Xenoverse

## Formation informatique

Un service gratuit d'initiation à l'informatique vous est proposé à la médiathèque.

Le lundi, mardi, jeudi et vendredi sur rendez-vous.

## KidsParty - KidZik

Les Assistantes Maternelles, Parents et Grands-Parents d'enfants en bas âges sont invités à prendre rendez-vous avec l'Espace Culturel pour définir des rendez-vous (le **Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi**) afin de faire profiter les enfants des jeux de la ludothèque (KidsParty)

Un éveil musical (KidZik) est également proposé sur le même principe afin d'amener les enfants à s'initier à la musique au travers de l'utilisation de diverses petites percussions.

## Grainothèque

L'Espace Culturel vous propose désormais un nouveau service : la grainothèque.

Venez prendre et déposer les graines qui vous plaisent (légumes, plantes, fleurs, ...).



# Animation:

## PARCOURS DU CŒUR

Le Parcours du Cœur se déroulera le Dimanche 8 Avril. Rendez-vous Salle des Mariages à 9h00.

Nouvelle boucle pédestre!

## MARCHE AUX FLEURS

*Marché aux fleurs, organisé par le comité des fêtes,*

**Dimanche 22 Avril** de 9H à 18H salle des tilleuls.

Le printemps n'est pas là mais il se prépare..... Vous trouverez un large choix de plants de fleurs et légumes à repiquer ainsi que des suspensions prêtes à être accrochées aussi différentes que colorées, du choix et de la qualité à prix compétitif !

Une petite visite ensoleillera votre dimanche. Ci-joint un bon de commande n'hésitez pas à vous en servir, livraison possible.

Nouveau! vente de plant de légumes issu de graines d'origine biologique ,nombreuses variétés de tomates et choux, grands choix de plantes aromatiques.



## DUCASSE

La ducasse de Printemps se déroulera le **Samedi 21 et Dimanche 22 Avril**.

Au programme: Petit manège, pêche canard stand de bonbons.



## SMOB

La Commune accueillera la Scène Mobile de la Communauté d'agglomération Béthune Bruay, Artois Lys Romane du **Vendredi 6 Juillet au Dimanche 15 Juillet**.

Durant ces 10 jours, des spectacles gratuits y seront joués quotidiennement pour tous les publics.

Davantage d'informations dans les prochains bulletins.

## ATELIER THEATRE

Un mariage AJT, c'est le nouveau spectacle de l'Atelier Théâtre !

Rendez-vous à la salle polyvalente :

**Samedi 7 Avril**, 19h groupe des jeunes et 20h45 groupe des adultes

**Dimanche 8 Avril**, 15h groupe des jeunes et 16h45 groupe des adultes

Découvrez la bande annonce sur youtube : spécial JT à Norrent-Fontes

Entrée 4€, -16 ans gratuit

Buvette et restauration sur place



## CHASSE A L'ŒUF

Le **Lundi 2 Avril** se déroulera la traditionnelle chasse à l'œuf.

Rendez-vous à 11h30 au terrain de Maître Leblanc Rue Jules Ferry.



## PETANQUE NORRENT-FONTOISE

**Calendrier des rencontres:** Samedi 21 Avril, Samedi 5 Mai, Samedi 19 Mai, Samedi 2 Juin (triple), Samedi 16 Juin, Samedi 30 Juin (tête à tête), Samedi 21 Juillet, Samedi 4 Août, Samedi 18 Août, Samedi 1er Septembre, Samedi 15 Septembre, Samedi 29 Septembre, Samedi 6 Octobre (Téléthon).

Assemblée générale: Vendredi 7 Décembre 18h30.



## BULLETIN DE RESERVATION

UNIQUEMENT sur Réservation avant le Samedi 30 Juin 2018 accompagnée de votre règlement  
(Chèque à l'ordre du Comité de Foire de Norrent-Fontes) auprès de :

M BRINGUETZ Ludovic (Lys Artois Flandres Services 96 Bis Route Nationale 62120 Norrent-Fontes 03.21.26.52.83)  
Mme BOUTON Hélène (Boutique Clin d'œil 39 Route Nationale 62120 Norrent-Fontes 03.61.12.11.35).

	Nombre de Menu	Prix par Menu	Total
Nom : _____ Prénom : _____ Adresse : _____ CP : _____ Ville : _____ Téléphone : _____	<b>Menu Adulte</b> Cochon Grillé Pomme de terre en Papillote Crudités Dessert et Café (Boissons non comprises)	15€ / Personne	
	<b>Menu Enfant</b> Jambon / Pâtes Crudités Dessert (Boissons non comprises)	7€ / Personne	
	<b>Total :</b>		

## RECETTES

### **Cake surimi/saumon**

Ingrédients : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile de tournesol, 12,5cl de lait tiède, 100g de gruyère râpé, 200g de surimi coupé en rondelles fines, 70g de saumon fumé, 2 càs de ciboulette, Sel, poivre  
Préparation : Préchauffer le four th.180°C.

Dans un saladier, travailler au fouet les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.

Incorporer petit à petit l'huile et le lait tiède. Ajouter le gruyère râpé et mélanger.

Incorporer le surimi, le saumon et la ciboulette. Verser le tout dans un moule en silicone et enfourner pour 45 minutes.

### **Filet mignon au boursin**

Ingrédients pour 4-5 personnes : Un boursin, 1 filet mignon de porc, 1 rouleau de pâte feuilletée, de la crème fraîche, de la moutarde, du gruyère râpé, 1 jaune d'oeuf, sel et poivre.

Préchauffer le four à thermostat 8 (200°C).

Dérouler la pâte feuilletée et tartiner de boursin, d'une cuillère à soupe de moutarde et d'un peu de crème fraîche.

Répartir le gruyère râpé et mettre le filet mignon. Saler, poivrer. Remettre du boursin sur le filet et refermer le tout.

Badigeonner de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau et faites cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée. (environ 35 mn).

### **Gâteau chocolat-poires ultra facile et ultra rapide**

Gâteau pour 8 personnes : - 200 g de chocolat pâtissier - 200 g de crème fraîche épaisse - 2 œufs - 100 g de farine - 100 g de sucre glace - 2 CC de levure chimique - 1 boîte de poires au sirop

Faire fondre le chocolat. Ajouter la crème fraîche, les oeufs un par un et bien mélanger. Ajouter la farine, le sucre glace et la levure tamisée et mélanger à nouveau. Couper les poires égouttées en petits cubes et les ajouter à la pâte. Verser la pâte dans un moule type moule à brioche et mettre à cuire dans le four à micro-ondes pendant 5 minutes à 750W. Laisser reposer 1 minute puis cuire à nouveau 5 minutes. Laisser reposer quelques minutes avant de démouler. Servir froid.

