

### Phase 3 du déconfinement

Lundi 22 juin, un certain nombre de contraintes se sont assouplies (voir ci-dessous), néanmoins, compte tenu des risques, il est recommandé de continuer à respecter les gestes barrière et à porter le masque en public.

#### Les nouvelles règles du déconfinement

Les restaurants, bars et cafés peuvent accueillir leurs clients en intérieur.

Dans les transports en commun, le masque reste obligatoire mais l'attestation employeur n'est plus nécessaire en heure de pointe.

Écoles et collèges rouvrent pour tous avec une présence obligatoire et un allègement des règles liées au contexte sanitaire.

Dans les maisons de retraite, les visites doivent partout être autorisées

Les salles de cinéma réouvrent avec port du masque conseillé et maintien d'un siège vide

entre les groupes.

Les colonies de vacances et camps en plein air peuvent reprendre.

La pratique des sports collectifs peut reprendre et des matches pourraient avoir lieu à huis clos.

#### Restent limités

Les regroupements de plus de 10 personnes devront être "limités au maximum" et qu'ils resteront "strictement encadrés", car "ils sont la principale occasion de propagation du virus".

Les universités et discothèques restent fermées. Un protocole sera établi dans l'été pour une réouverture en septembre.

#### Cérémonies du 8 juin

Les cérémonies du 8 juin en hommage aux « Morts pour la France » en Indochine se sont déroulées en comité restreint au monument aux morts en présence des responsables de l'UNC et de Bruno Delecour.



#### Inventaire du patrimoine

Loriane Nikiel, chargée de mission patrimoine et animation culturelle a recommencé à arpenter les rue d'Oncy pour répertorier l'ensemble du patrimoine bâti.

Un rendu sera fait en septembre à l'occasion des Journées du Patrimoine.

#### Aménagement d'une aire de jeux

Les travaux d'aménagement d'une aire de jeux ont commencé derrière l'Espace Jean-Pierre Hazard.

Ils permettront de proposer des jeux pour les enfants et des agrès pour les adultes.



#### Réouverture complète des écoles

Lundi 22 juin, les écoles se sont de nouveau ouvertes à l'ensemble des enfants avec les 3 classes élémentaires et les 2 classes maternelles avec un allègement des règles liées au contexte sanitaire (plus de distanciation en maternelle, 1 mètre latéral maintenu en élémentaire à l'intérieur).

Pour éviter le brassage et faciliter le lavage des mains, les horaires d'arrivée sont décalés.

La cantine reprend, afin de pouvoir proposer des repas chauds aux enfants le midi, avec l'organisation de 2 services pour permettre de respecter la distanciation et éviter le brassage.

La garderie retrouve ses horaires habituels.

## Un livre sur Oncy

Grâce au travail impressionnant de Maurice GELBARD et Éric GACHOT découvrez ou redécouvrez toute la richesse de notre commune.

Souscription spéciale : 18€

Bulletin disponible en Mairie .

Contact : eric.gachot@orange.fr

Tél : 06.26.99.76.39

## Prime vélo électrique

la région Île-de-France, a mis en place une aide à l'achat de vélo.

**Quel est le montant de l'aide ?**

Vélo classique à assistance électrique + accessoires : 50 % maximum du prix d'achat TTC du vélo et des accessoires de sécurité, dans la limite d'une aide de 500 €

**Comment bénéficier de l'aide ?**

Pour pouvoir bénéficier de l'aide vous devez :

Être une personne physique

Être majeur et habiter en Île-de-France

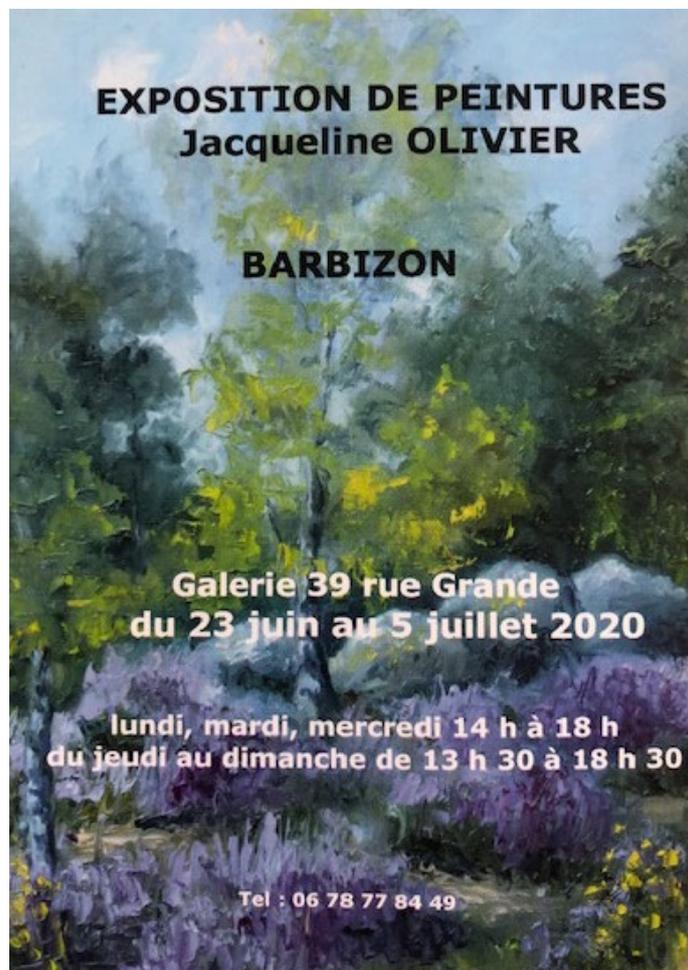
Avoir acheté un vélo neuf à partir du 1er décembre 2019

S'engager à ne pas revendre le vélo pendant une durée de 3 ans

Vous connecter sur la plateforme et compléter le formulaire de demande en ligne.

<https://www.iledefrance->

[mobilites.fr/actualites/vae-aide-achat-500-euros](https://www.iledefrance-mobilites.fr/actualites/vae-aide-achat-500-euros)



## Aux couleurs de l'été Orecchiette aux courgettes

Connaissez-vous les orecchiette ? Ce sont de petites pâtes rondes et creusées en forme de petite oreille (orecchio en italien). Elles sont originaires des Pouilles, où on les associe tout particulièrement aux brocolis. Elles s'accrochent très bien avec tous les légumes.



### Pour 4

600 g d'orecchiette

4 courgettes

2 tomates

320 g de lardons

2 cuillères à café d'ail en poudre (ou un éclat d'ail frais)

2 filets d'huile d'olive

2 noix de beurre

2 pincées de sel et de poivre

2 pincées de parmesan( ou de gruyère râpé)

1. Cuire les orecchiette.
2. Dans une sauteuse faire cuire les courgettes très finement découpées (lamelle de 2-3 mm) dans l'huile et le beurre, le sel, le poivre, l'ail.
3. En fin de cuisson des courgettes, ajouter la tomate coupée en fins cubes.
4. Faire revenir les lardons dans une poêle, et les ajouter ensuite aux légumes (rectifier l'assaisonnement).
5. Quand les orecchiette sont cuites, ajouter de l'huile d'olive et servir dans les assiettes. Ajouter les légumes par dessus et ajouter du fromage selon le goût.

Conseil : si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer les lardons par de la Coppa ou Pancetta.