



Oncy Solidaire n°4

Contact mairie

Les locaux de la mairie restent fermés au public mais une permanence téléphonique est mise en place les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 14h00 à 17h30.

La mairie reste donc joignable au 01 64 98 81 40

ou par mail à l'adresse mairie.uncysurecole@gmail.com

Restons unis entre voisins et si vous vous inquiétez pour un voisin(ne), une connaissance que vous n'êtes pas en mesure d'aider ou que vous êtes vous-même en difficulté n'hésitez pas à contacter la Mairie.

En cas d'urgence, la ligne téléphonique reste ouverte 24h/24

Message



La Poste informe ses clients dont les colis ont été avisés avant le 16 Mars, qu'ils pourront les retirer au bureau de MILLY LA FORET à partir du 6 Avril :

Du Lundi au Vendredi de 09h00 à 12h00
Les tournées pour la livraison du courrier et des colis auront lieu les mercredis, jeudis et vendredis.

Enfin, de nombreuses opérations et services peuvent être effectuées depuis son domicile ou à distance sur laposte.fr.

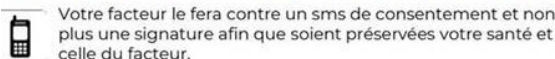
Vous souhaitez envoyer un courrier ?



Vous souhaitez envoyer un colis ?



Pour recevoir vos lettres recommandées ou vos colis



LES NUMÉROS À CONNAÎTRE COVID19	0 800 130 000 NUMÉRO VERT POUR TOUTE SITUATION ET DEMANDE D'INFORMATION GÉNÉRALE	BRIGADE NUMÉRIQUE POUR TOUTE QUESTION NON URGENTE RELATIVE À LA SÉCURITÉ
LES NUMÉROS D'URGENCE HABITUELS		
15 SAMU LE SERVICE D'AIDE MÉDICALE URGENT	17 POLICE SECOURS	18 SAPEURS-POMPIERS

Stop violences femmes **3919**
Enfance maltraitée **119**

Édité le 10 avril 2020 - Merci de ne pas jeter sur la voie publique

COVID-19 GÉNÉRATEUR D'ATTESTATION DE DÉPLACEMENT DÉROGATOIRE

Si vous avez un smartphone ou une tablette et que vous voulez l'utiliser pour présenter l'attestation lors des contrôles, un dispositif de création numérique de l'attestation est disponible sur le site du ministère de l'intérieur.

Après avoir rempli les informations du formulaire en ligne, un fichier au format pdf est généré. Un QR Code comprenant l'ensemble des données du formulaire, ainsi que la date et l'heure de génération du document, est apposé dans le fichier.

Vous devez présenter ce fichier lors du contrôle sur votre smartphone ou tablette.

<https://media.interieur.gouv.fr/deplacement-covid-19/>

Téléassistance

Le Conseil départemental a décidé d'étendre l'accès gratuit à la Téléassistance aux personnes les plus fragiles mais qui ne sont pas adhérentes au dispositif. Renseignez-vous auprès de la Mairie (01-64-98-81-40 ou

mairie.uncysurecole@gmail.com)

Urbanisme

L'ordonnance n°2020-306 du 25 mars 2020, a prorogé ou suspendu tous les délais nécessaires à l'Administration du Droit des Sols.

Une période dérogatoire de plus de 3 mois a été instituée du 12 mars 2020 au 24 juin 2020 minuit. Cette période comprend notamment la durée prévue de l'état d'urgence sanitaire (du 24 mars au 24 mai 2020), à laquelle s'ajoute 1 mois supplémentaire.

Les délais en cours au 12 mars 2020 sont suspendus et reprendront pour la durée restant à courir, à compter du 25 juin 2020.

Les délais qui devaient débiter pendant la période dérogatoire sont reportés au 25 juin 2020 (l'intégralité du délai est donc reporté à partir de cette date).

Bibliothèque à distance

Vous ne pouvez aller à la bibliothèque, la bibliothèque s'invite chez vous :

Pendant la période de confinement :

Inscription gratuite à la Bibliothèque Numérique de l'Essonne, pour tous les Oncéens qui le souhaitent en allant sur :

<https://bibliosud.essonne.fr/>

Vous y trouverez un grand choix de livres pour adultes et enfants, mais aussi :

- du soutien scolaire (de la primaire à la terminale)
- des cours de langues
- une préparation au Code de la Route
- revues, art, loisirs créatifs ...

Lycées

L'environnement numérique de travail de la Région Ile-de-France est monté à 1 million de connexions par jour. Une occupation "raisonnée" de la bande passante a été instaurée entre les différents publics :

- De 9h à 11h pour les CAP et les élèves de 2^{nde} ;
- De 11h à 13h pour les premières ;
- De 14h à 16h pour les terminales ;
- Les classes préparatoires et les BTS en fin d'après-midi.

COVID-19

LIGNE D'ECOUTE PSYCHOLOGIQUE À DESTINATION DES HABITANTS DE L'ESSONNE

Les associations Médiavipp 91 et Tempo s'unissent pour soutenir les Essonniennes et Essonniens pendant l'épidémie.

Durant cette période de confinement, nos services mettent en place une plateforme gratuite d'écoute et de soutien psychologique.

0805 030 091

Numéro vert gratuit

12 psychologues sont mobilisés pour vous répondre du :

**Lundi au Samedi
De 10h00 à 18h00**

En cette période difficile, Tempo et Médiavipp 91 mettent l'expérience de leurs équipes de psychologues au service d'un public plus large, possiblement fragilisé par les effets et les conséquences de l'épidémie.

Spécial enfants le Gâteau au yaourt

Apprendre en cuisinant avec des enfants, malaxer, pétrir, étaler sera source de plaisir pour les tout-petits. Et même pour votre bébé de 18 mois : participer à la cuisine le rendra fier de sa réalisation et stimulera sa motricité fine.

À partir de 2 ans et pendant toutes les années de maternelle, on pourra commencer à compter les cuillères, mélanger les préparations et suivre les étapes d'une recette ... On peut même commencer à découper les fruits avec des ustensiles (adaptés à leurs petits doigts bien entendu !).

Le gâteau au yaourt :

La spécificité de cette recette est la mesure des ingrédients grâce au pot de yaourt, qui évite la pesée mais qui permet tout de même de travailler sur les notions de quantité.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pot de yaourt nature
- 3 œufs
- 1 pot d'huile
- 3 pots de farines
- 1 sachet de levure chimique
- beurre (pour le moule)



Recette :

Préchauffez le four à 190°

Cassez les œufs en séparant le blanc des jaunes

Mettez les jaunes dans un grand saladier et versez le sucre par-dessus

Fouettez les jaunes au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse (environ 8 min)

Ajoutez le yaourt et l'huile puis mélangez

Ajoutez progressivement la farine + la levure tout en continuant de mélanger

Dans un second saladier, versez les blancs d'œufs

Ajoutez-y une pincée de sel

Battez-les fermement

Prélevez une bonne louche de blanc en neige et mélangez-le à la pâte. Incorporez le reste des blancs délicatement.

Beurrez le moule et versez la pâte dedans

Enfournez le plat et laissez cuire pendant 25 min

Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir avant de le démouler

Un petit conseil, ajoutez des fines tranches de pomme ou de poire dans la pâte, c'est encore meilleur !