



AVIS PUBLIC

TAXE SCOLAIRE

Le **Centre de services scolaire de Portneuf** vous informe que l'envoi des comptes de taxe scolaire est le **5 AOÛT 2024** et que la date d'échéance est le **5 SEPTEMBRE 2024**.

Pour l'année scolaire **2024-2025**, couvrant la période du **1^{er} juillet 2024 au 30 juin 2025**, le taux de taxe sera de **0,09152 \$** du 100 \$ d'évaluation imposable.

Chaque unité d'évaluation a droit à une **exemption de taxe scolaire sur ses premiers 25 000 \$ d'évaluation**. Si votre propriété est évaluée à 25 000 \$ ou moins, vous ne recevrez pas de facture pour celle-ci. Cependant, vous pourrez consulter et imprimer votre facture à 0 \$ ainsi que vos factures des 3 dernières années à partir de notre site Internet.

Consultation de la taxe scolaire en ligne

Le montant de la taxe scolaire annuelle peut être consulté en accédant à notre site Internet www.cssportneuf.gouv.qc.ca en cliquant sur le lien **Taxation scolaire** de la section **Accès rapide** et sur le lien **Accès pour le contribuable**. Notez que les arrérages ne s'affichent pas sur la facture visionnée à partir du site Internet.

Lorsque le montant de la taxe scolaire de l'année courante est égal ou supérieur à 300 \$, il peut être payé en deux versements égaux, à la condition que le 1^{er} versement ait été effectué dans les délais requis. Autrement, le solde total du compte devient immédiatement exigible et il n'est plus possible de payer le compte en deux versements. Aucun relevé de compte ne sera expédié pour le 2^e versement dont la date d'échéance est le 4 décembre 2024.

MODES DE PAIEMENT :

- par la poste en utilisant l'enveloppe de retour jointe;
- dans la plupart des institutions financières (par Internet, au guichet, au comptoir).

Notez qu'il n'est pas possible de payer directement à nos bureaux.

Si vous n'avez pas reçu votre compte le 20 août 2024, veuillez communiquer avec le service de la taxation scolaire au **418 285-2600 poste 5052**.

Nouveau propriétaire ou changement d'adresse

Tout changement d'adresse ou de propriétaire doit nous être communiqué par courriel à taxescolaire@cssportneuf.gouv.qc.ca. Il est de la responsabilité de chaque contribuable de s'assurer que la taxe scolaire de sa propriété soit payée à l'échéance, car toute facture échue porte intérêt.

Les heures d'ouverture du service sont de :
8h30-12h00 et 13h00-16h00, lundi au vendredi.

Nos bureaux seront fermés du 22 juillet au 3 août 2024 pour les vacances estivales

SERVICE DES RESSOURCES FINANCIÈRES
CENTRE DE SERVICES SCOLAIRE DE PORTNEUF
499, ROUTE 138, SUITE 206
DONNACONA (QUÉBEC) G3M 0A9

Centre
de services scolaire
de Portneuf
Québec 



AVIS PUBLIC

Modification de la tarification du service de transport adapté

EST PAR LA PRÉSENTE DONNÉ QUE :

La MRC de Portneuf, mandataire du service de transport adapté pour le territoire de la MRC de Portneuf, a, lors de sa séance du conseil du 19 juin 2024, adopté la nouvelle tarification recommandée par la Corporation de transport régional de Portneuf à la suite de la réception des résolutions des municipalités concernées par ce service.

Cette nouvelle tarification de 3,50 \$, par transport par autobus dans la MRC, entrera en vigueur à compter du 3 août 2024.

CAP-SANTÉ, CE 3 JUILLET 2024.

Josée Frenette, B.A.A., OMA
Directrice générale et greffière-trésorière

15%

de rabais, ce n'est pas rien.

**Nous sommes
une coopérative.
Nos membres annonceurs
paient moins cher.**

COURRIER
DE PORTNEUF

Une équipe dynamique

Au

COURRIER
DE PORTNEUF

les arts et la
culture sont dans
notre **nature!**

Partagez-nous vos
programmations à
redaction@courrierdeportneuf.com

HAMBURGERS À LA DINDE ET AU BACON

Envie de vous régaler? **Débordants de saveur, ces hamburgers gourmands feront assurément votre bonheur!**

INGRÉDIENTS

(Pour 4 hamburgers)

- 4 tranches de bacon
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 450 g de dinde hachée
- 1 œuf battu
- 1 petit oignon, haché finement
- 1/2 tasse de chapelure (idéalement assaisonnée)
- 1/3 tasse de persil, haché grossièrement
- Sel et poivre
- 4 pains à hamburger
- Condiments et garnitures (au choix)

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, faire cuire lentement les tranches de bacon dans l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les déposer sur des essuie-tout et laisser le gras de bacon dans la poêle.
2. Pendant que le bacon cuit, mélanger la viande hachée, l'œuf battu, l'oignon, la chapelure, le persil, du sel et du poivre dans un grand bol. Avec la préparation, former 4 boulettes égales en prenant soin de leur donner la même dimension que les pains.
3. Dans la graisse de bacon, faire cuire les boulettes 3 ou 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la viande soit entièrement cuite.
4. Assembler les hamburgers avec le bacon, les condiments et les garnitures (tomates, laitue,

