

N° UTILES

MAIRIE DE GOUY Tel : 02 35 23 36 13 Fax : 02 35 23 58 19 Mail : secretariat.ville.gouy@wanadoo.fr	En cas d'urgence • Mr BREUGNOT Jean-Pierre : 02 35 23 38 02 • Mr BOSQUET Alain : 06 21 16 64 24 • Mr LEMELLE Christian : 02 35 02 19 21 • Mr LE MAROIS Sébastien : 06 19 67 50 26
Ecole maternelle 02 35 23 20 27 Ecole primaire 02 35 23 21 16 Cantine - garderie 02 35 02 00 63	Crèche Multi-Accueil Récré A4 02 35 60 09 28 crecherecrea4@orange.fr
La Metropole Déchets—Encombrants—Assainissement 0800 021 021	Filo'r 0800 649 649 Réservation la veille avant 19h
Assistante sociale Madame Viandier 02 35 80 61 97	Association sportive et de loisirs de Gouy 02 35 23 35 00
SAMU 15 POLICE 17 POMPIERS 18	TOUTES URGENCES 112 (numéro prioritaire sur les téléphones portables vers les pompiers ou le SAMU)
Gendarmerie de Boos 02 35 80 21 03	Pour connaître le médecin de garde 116 117
Pour connaître la pharmacie de garde 32 37	Vétérinaire : 5 rue Parc en Seine. 76410 Tourville-la-Rivière · 02 35 87 94 94
URGENCE POUR LES PERSONNES SOURDES OU MALENTENDANTES 114 Alerter les secours par SMS ou Fax 24h/24 et 7j/7	NET ECOUTE CYBER HARCELEMENT 0800 200 000 N° vert national gratuit anonyme et confidentiel Lun au Vend 9h 19h
SAMU SOCIAL 115 N° gratuit depuis un poste fixe 24h/24 et 7j/7	DISCRIMINATION RACIALES 0810 005 000 Coût d'un appel local depuis un poste fixe
CENTRE ANTI-POISON 02 35 88 44 00 Hôpital Charles Nicolle	DROGUES ALCOOL TABAC INFO SERVICE 0810 23 13 13
SEXUALITE-CONTRACEPTION-AVORTEMENT 0800 803 803 N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe Lun au Vend 10h 22h et Sam et Dim 9h30 12h30	RADICALISATION 0800 005 696 Stop-djihadisme.gouv.fr
VIOLENCES CONJUGALES 3919 Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Sam 8h 22h et Fériés 10h 20h	ALLO ENFANCE MALTRAITEE 119 N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe 7J/7 9H23H
SOS VIOL FEMMES 0800 059 595 N° vert gratuit depuis un poste fixe Lun au vend 10h19h	NON AU HARCELEMENT 3020 Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Ven 9h 21h et Sam 9h 13h
Les Applications : KLAXIT pour le covoiturage	Alerte SMS pour être averti en cas de risque industriel ou naturel par la Metropole
Gasoil Now pour connaître les stations d'essence les moins chères	

Recettes : Cake au sirop de peau de pommes

Pour 1 cake, préparation 35 min, cuisson 1 heure

- 200 g d'épluchures de pomme
- 180 g de sucre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 125 g de beurre demi-sel
- 200 g de farine T55
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de poudre d'amandes
- 3 oeufs



- 1 Hacher les épluchures de pomme au couteau
- 2 Dans une casserole, verser 15 CL d'eau, les épluchures, 60 g de sucre et le bâton de cannelle. Faites chauffer 15 min à petits bouillons puis réserver
- 3 Faites fondre légèrement le beurre. Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure et la poudre d'amande
- 4 Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 5 Ajouter le beurre fondu, touiller et incorporer le mélange farine, levure et poudre d'amande
- 6 Egoutter les épluchures ayant cuit dans le sirop en conservant celui-ci et ajoutez-les à la pâte
- 7 Verser la pâte dans un moule à cake, recouvrez le d'un papier cuisson et enfournez à 180°C (Th.6) pendant 35 à 40 minutes.
- 8 Réchauffer le sirop dans une casserole et verser le doucement sur le cake, en prenant soin de recouvrir toute la surface pour bien l'imbibier
- 9 Laisser le cake refroidir complètement avant de le démouler et de le déguster

Les petits Rébus

1

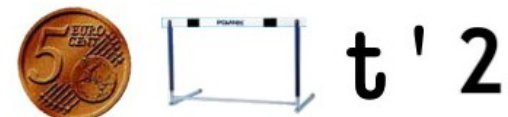


L

3



2



1 C'est bientôt Noël
2 L'équipe municipale vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année
3 Prenez soin de vous