

N° UTILES

<p>MAIRIE DE GOUY Tel : 02 35 23 36 13 Fax : 02 35 23 58 19 Mail : secretariat.ville.gouy@wanadoo.fr Lundi et Vendredi : 8h30 à 12h15 Mardi de 17h00 à 19h00</p>	<p>En cas d'urgence</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Ecole maternelle 02 35 23 20 27 Ecole primaire 02 35 23 21 16 Cantine - garderie 02 35 02 00 63</p>	<p>Crèche Multi-Accueil Récré A4 02 35 60 09 28 crecherecrea4@orange.fr</p>
<p>La Metropole Déchets—Encombrants—Assainissement 0800 021 021</p>	<p>Filo'r 0800 649 649 Réservation la veille avant 19h</p>
<p>Assistante sociale Madame Viandier 02 35 80 61 97</p>	<p>Association sportive et de loisirs de Gouy 02 35 23 35 00</p>
<p>SAMU 15 POLICE 17 POMPIERS 18</p>	<p>TOUTES URGENCES 112 (numéro prioritaire sur les téléphones portables vers les pompiers ou le SAMU)</p>
<p>Gendarmerie de Boos : 02 35 80 21 03</p>	<p>Pour connaître le médecin de garde : 116 117</p>
<p>Pour connaître la pharmacie de garde : 32 37</p>	<p>Vétérinaire : 02 35 87 94 94 5 rue Parc en Seine. 76410 <i>Tourville-la-Rivière</i></p>
<p>URGENCE POUR LES PERSONNES SOURDES OU MALENTENDANTES 114 Alerter les secours par SMS ou Fax 24h/24 et 7j/7</p>	<p>NET ECOUTE CYBER HARCELEMENT 0800 200 000 N° vert national gratuit anonyme et confidentiel Lun au Vend 9h 19h</p>
<p>SAMU SOCIAL 115 N° gratuit depuis un poste fixe 24h/24 et 7j/7</p>	<p>DISCRIMINATION RACIALES 0810 005 000 Coût d'un appel local depuis un poste fixe</p>
<p>CENTRE ANTI-POISON 02 35 88 44 00 Hôpital Charles Nicolle</p>	<p>DROGUES ALCOOL TABAC INFO SERVICE 0810 23 13 13</p>
<p>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</p>	<p>RADICALISATION 0800 005 696 Stop-djihadisme.gouv.fr</p>
<p>VIOLENCES CONJUGALES 3919 Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Sam 8h 22h et Fériés 10h 20h</p>	<p>ALLO ENFANCE MALTRAITEE 119 N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe 7J/7 9H23H</p>
<p>SOS VIOL FEMMES 0800 059 595 N° vert gratuit depuis un poste fixe Lun au vend 10h19h</p>	<p>NON AU HARCELEMENT 3020 Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Ven 9h 21h et Sam 9h 13h</p>

Recettes : Mini-croques chèvre, chorizo

Pour 4 personnes, préparation 20 min, cuisson 6 min

- 8 tranches de pain de mie
- 100 g de coulis de tomate
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 16 rondelles de chorizo doux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive



- 1 Tartinez les 8 tranches de pain** de mie de coulis de tomate.
- 2 Ajoutez une couche épaisse de chèvre frais.** Salez légèrement.
- 3 Disposez des morceaux de chorizo sur 4 tranches** de pain de mie. Recouvrez-les avec les 4 tranches de pain restantes.
- 4 Faites dorer les croques dans une poêle** avec l'huile d'olive environ 3 min de chaque côté.
- 5 Coupez chaque croque en 4.**
- 6 Réservez au chaud jusqu'au moment de servir.**

Croque burger Bœuf-oignons

Pour 4 personnes, préparation 15 min, cuisson 5 min

- 4 steaks hachés à l'oignon
- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches d'environ 25 g de fromage de Laguiole jeune
- 1 oignon rouge
- 1 citron
- 4 feuilles de salade croquantes
- 2 g de cumin en poudre
- 4 g de curcuma en poudre
- 4 Cl d'huile d'olive
- 2 pincées de fleur de sel
- 4 tours de moulin à poivre



- 1 Mélangez les épices et l'huile d'olive** avec 1 c. à café rase de jus de citron. Ajoutez le sel et le poivre.
- 2 Pelez l'oignon rouge** et coupez de jolies rondelles.
- 3 Lavez les feuilles de salade** et égouttez-les.
- 4 Evidez le milieu de 4 tranches de pain** à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.
- 5 Passez-les ensuite sous le grill (facultatif)**
- 6 Mettez la poêle à chauffer avec un trait d'huile d'olive.** Saisissez vos hachés à l'oignon. Agrémentez-les avec la moitié du mélange d'épices. Retournez-les à l'aide d'une spatule, puis ajoutez l'autre moitié du mélange d'épices.
- 7 Déposez les tranches de pain intactes sur les assiettes.** Badigeonnez-les avec un peu de jus de cuisson de la viande (à l'aide d'un pinceau ou en versant quelques gouttes avec une petite cuillère)
- 8 Posez dessus une feuille de salade** puis une tranche de fromage et la viande. Fermez avec la tranche de pain évidée en son centre.
- 9 Dressez en posant une rondelle d'oignon rouge** cru craquante
- 10 Servez**