

Ouverture de la Mairie

LUNDI : 08h30 - 12h15
MARDI : 17h00 - 19h00
VENDREDI : 8h30 - 12h15

} Horaires d'ouverture au public

M. le Maire reçoit sur rendez-vous, le mardi soir, vendredi matin ou éventuellement le samedi matin.

Gestion des déchets

Calendrier des collectes 2022

Le lundi : ramassage des ordures ménagères et des déchets recyclables.

Horaires d'ouverture de la déchetterie de Boos:



JOUR	MATIN	APRES MIDI
Lundi	9h00-12h00	14h00-18h30
Mardi	9h00-12h00	
Mercredi	9h00-12h00	14h00-18h30
Jeudi	9h00-12h00	
Vendredi	9h00-12h00	14h00-18h30
Samedi	9h00-12h00	14h00-18h30
Dimanche		

La Métropole

Déchets—Encombrants—Assainissement

0 800 021 021

Filo'r

Réservation la veille avant 19h au :
0800 649 649

Association sportive et de loisirs de Gouy

Les mercredis de 18h30 à 20h à la Salle polyvalente. Les deux premières séances sont gratuites. 02 35 23 35 00

Ecoles et Crèche

Ecole maternelle : 02 35 23 20 27
Ecole primaire : 02 35 23 21 16
Cantine, garderie : 02 35 02 00 63
Multi-Accueil récré A4 : 02 35 60 09 28
crecherecrea4@orange.fr

Cantine et Garderie

Horaires : Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi de 7H20 à 8H30 et de 16H30 à 18H30.
Mercredi 07h20-08h30
Téléphone : 02 35 02 00 63
Tarif cantine : le repas 2.95 €
Tarif garderie : la demi-heure 0.66 €

Assistante sociale

Madame Viandier peut recevoir sur rendez-vous :
02.35.80.61.97

- les mercredi et jeudi de 9h30 à 12h00 au Centre Médico-Social de Franqueville-Saint-Pierre, 134, allée Erik Satie
- le 1^{er} mardi du mois de 14h00 à 16h30 à la mairie d'Ymare, en alternance avec Quévreville
- le 2^{ème} mardi du mois de 14h00 à 16h30 à la mairie de Boos
- le 3^{ème} mardi du mois de 14h30 à 16h30 à la mairie de Tourville la Rivière
- le 4^{ème} jeudi du mois de 9h00 à 12h00 à la mairie de Saint-Aubin-Celloville

Association Kid's Dance

Association de danses modernes telles le Hip Hop, le modern jazz pour les enfants de 8 à 18 ans. Tous les mercredis de 14h00 à 16h00 à la salle polyvalente.

Contact : Stéphanie CASSANDRE 0623160432

N° UTILES

La Mairie

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

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

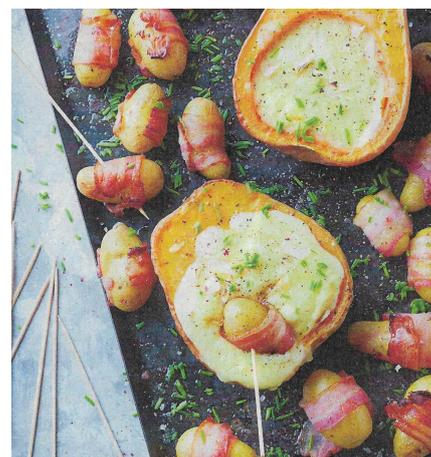
Vétérinaire : 02 35 91 03 16

SAMU SOCIAL N° gratuit depuis un poste fixe 24h/24 et 7j/7	115	DISCRIMINATION RACIALES Coût d'un appel local depuis un poste fixe	0810 005 000
DROGUES ALCOOL TABAC INFO SERVICE	0810 23 13 13	CENTRE ANTI-POISON Hôpital Charles Nicolle	02 35 88 44 00
SOS VIOL FEMMES N° vert gratuit depuis un poste fixe Lun au vend 10h19h	0800 059 595	RADICALISATION Stop-djihadisme.gouv.fr	0800 005 696
NET ECOUTE CYBER HARCELEMENT N° vert national gratuit anonyme et confidentiel Lun au Vend 9h 19h	0800 200 000	NON AU HARCELEMENT Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Ven 9h 21h et Sam 9h 13h	3020
VIOLENCES CONJUGALES Coût d'un appel local depuis un poste fixe Lun au Sam 8h 22h et Fériés 10h 20h	3919	ALLO ENFANCE MALTRAITEE N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe 7J/7 9H23H	119
SEXUALITE-CONTRACEPTION-AVORTEMENT N° gratuit et anonyme depuis un poste fixe Lun au Vend 10h 22h et Sam et Dim 9h30 12h30	0800 803 803	URGENCE POUR LES PERSONNES SOURDES OU MALENTENDANTES Alerter les secours par SMS ou Fax 24h/24 et 7j/7	114

Recette : Courge butternut rôtie au reblochon fondant

Pour 4 personnes, préparation 15 min, cuisson 40 min

- 200g de tranches fines de poitrine fumée
- 1 courge butternut
- 500 g de petites pommes de terre grenaille
- 2 gousses d'ail
- Quelques brins de coriandre
- Quelques brins de ciboulette
- 1 reblochon
- Sel et poivre



CONSEIL

1 Préchauffez le four à 180 °C. Coupez le butternut en deux et creusez pour retirer les graines. Mettez le butternut dans un plat à four et enfournez pour 25 minutes.

2 Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée, égouttez. Enroulez chaque pomme de terre dans 1 tranche de poitrine fumée.

3 Epluchez et hachez les gousses d'ail. Retirez la croûte du reblochon et coupez-le en dé.

4 Sortez le plat de butternut du four. Garnissez la cavité des demi-courges avec le fromage et l'ail, disposez les petites pommes de terre autour et remettez au four pour encore 15 minutes.

5 Parsemez de ciboulette, poivrez et servez avec des pics à brochette pour plonger les pommes de terre dans le fromage fondu.