

Montargis

Mémento

PHARMACIES

Les coordonnées de la pharmacie de garde sont affichées sur la porte de chaque pharmacie. Vous pouvez aussi composer le 3237, 24 h/24 (0,34 € la minute à partir d'un poste fixe).

NUMÉROS UTILES

SAPEURS-POMPIERS : Tél. 18 : rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, 45700 Villemandeur.

POLICE-SECOURS : Tél. 17.

COMMISSARIAT DE POLICE : Tél. 02.38.28.38.28, 27, rue du Port à Montargis.

GENDARMERIE : Tél. 02.38.07.15.80, 114 bis, rue de la Libération, à Montargis.

CENTRE HOSPITALIER : Tél. 02.38.95.91.11.

MÉDECIN DE PERMANENCE : En cas d'urgence comme en cas d'indisponibilité de votre médecin, faites le 15.

CHIRURGIEN-DENTISTE : Service de garde des chirurgiens-dentistes du Loiret, dimanches et jours fériés de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 17 heures. Appelez le 02.38.81.01.09.

CLINIQUE DE MONTARGIS : Tél. 02.38.28.33.33 - 02.38.28.33.10, 46, rue de la Quintaine.

STATION DE TAXIS : Tél. 02.38.85.22.50, place Mirabeau, à Montargis.

ASSOCIATION MONTARGOISE DES TAXIS : Tél. 02.38.85.35.35. Toutes distances 7 jours sur 7. 20 taxis à votre service.

53-55, avenue de Verdun, à Montargis.

Infos pratiques

UFC Que Choisir. L'association UFC Que Choisir Loiret-Est suspendra son activité du 1^{er} au 31 août.

SMIRTOM ordures ménagères. Compte tenu des conditions climatiques, à partir du lundi 20 juillet et ce durant toute la semaine, les horaires d'ouverture sont les suivants. Les bureaux administratifs seront ouverts du lundi au vendredi de 6 h 30 à 14 heures. Les déchetteries d'Amilly et de Corquilleroy seront ouvertes du lundi au samedi de 6 h 30 à 14 heures. La déchetterie de Dordives sera ouverte le lundi et du mercredi au samedi de 6 h 30 à 14 heures. Fermeture le mardi.

Période de distillation. L'administration des douanes a fixé la période de distillation en ateliers publics jusqu'au 31 août pour la distillation de toutes les matières premières. Distillations en ateliers publics entre 6 et 19 heures.

Au cœur de « La Prairie », entre Montargis et Châlette

Des écuries... presque en ville

Premier du genre sur la commune, le centre équestre « Les écuries de Dienzo » a ouvert ses portes en octobre dernier. Dans ce club, il est possible de pratiquer l'équitation... à la carte.

À la rencontre des chemins, entre Châlette et Montargis, difficile de ne pas voir les chevaux et poneys qui gambadent au lieu-dit La Prairie. Dans ce havre de paix citadin, l'activité équestre ne date pas d'hier. On y donne des cours d'équitation depuis plusieurs mois ; en octobre dernier, exactement, quand Lionel Dufourq et sa sœur Théodora ont monté l'association « Les écuries Dienzo ».

Dressage, voltige, saut d'obstacles, initiation

Passionnés par le cheval depuis leur enfance, Lionel est à présent co-gérant d'une société de production de spectacle équestre* et Théodora la monitrice du nouveau centre équestre châlettois.

Des cours de voltige, de dressage, de sauts d'obstacle sont donnés tous les mercredis et samedis, ainsi que le lundi et le vendredi à la demande. Tandis que sept chevaux sont



Avant de monter sur le cheval, il faut le brosser et mettre la selle.

à disposition des licenciés, les jeunes enfants peuvent mettre le pied à l'étrier très tôt, avec les neuf poneys du centre.

Avec une vingtaine d'élèves actuellement, l'association propose des cours à la carte, compris entre 8 et 21 € selon l'âge.

Pour Manon, maman mandoraise de trois jeunes enfants, l'activité est pratique. « On ne s'engage pas sur une année, com-

me ça les enfants peuvent voir si ce sport leur plaît. Ils se rendent aux cours selon nos disponibilités ».

À terme, Lionel Dufourq souhaite monter un centre équestre plus grand et « digne de ce nom », en restant sur la commune de Châlette. « Notre rêve a toujours été de nous implanter à la base de loisirs du lac, tout en restant indépendant », explique-t-il. Pour l'heure, le profes-

sionnel prend la température, et tente de se faire connaître doucement. « On souhaite surtout véhiculer les valeurs de l'équitation, qui est, à notre sens, une vraie passion et un apprentissage pour la vie de tous les jours ».

Contact. Renseignements : 06.61.44.66.37.

* Lionel Dufourq œuvre jusqu'en septembre sur « Durandal », un spectacle équestre se déroulant à Rocamadour.

Boucherie
Charcuterie
Volailles
Rôtisserie
Traiteur

LES BOUCHERIES DU BŒUF TRICOLEURE

VIANDE FRANÇAISE 100%

OUVERT 7 JOURS/7
 de 9 heures à 19 h 30
 Fermé dimanche après-midi

Nouveau et utile : le service DRIVE, commandez et payez sur internet
La sélection de votre boucher !
 du mercredi 22 juillet
 au mardi 4 août 2015

MERCREDIS
 (22 JUILLET ET 29 JUILLET)

STEAK HACHÉ VRAC
 Origine France

10,23 € le kg

1 kg ACHETÉ = 1 kg GRATUIT
 soit 10,23 € les 2 kg
 (soit 5,12 € /kg)

Dans la limite des stocks disponibles.

JEUDIS
 (23 JUILLET ET 30 JUILLET)

RÔTI DE DINDE
 Origine France

Préparation maison

10,95 € le kg

1 kg ACHETÉ = 1 kg GRATUIT
 soit 10,95 € les 2 kg
 soit 5,47 € le kg

Dans la limite des stocks disponibles.

VENDREDIS
 (traiteur)
 (24 JUILLET ET 31 JUILLET)

TERRINE DE BŒUF CUIT vinaigrette à l'estragon
 Origine France

12,20 € le kg

1 kg ACHETÉ = 1 kg GRATUIT
 soit 12,20 € les 2 kg
 soit 6,10 € le kg

Dans la limite des stocks disponibles.
 «Suggestion de présentation»

RAYON SURGELÉS À PRIX COUTANT

ALIMENTATION ANIMALE À PRIX COUTANT
 Chien actif, sac de 20 kg : 16,56 € - Chien junior, sac de 15 kg : 24 €
 Croquettes pour chat, les 5 kg : 9 €

SAMEDIS
 (25 JUILLET ET 1^{er} AOÛT)

RÔTI DE BŒUF A L'ANCIENNE
 Origine France

Préparation maison

19,85 € le kg

1 kg ACHETÉ = 1 kg GRATUIT
 soit 19,85 € les 2 kg
 (soit 9,92 € /kg)

Dans la limite des stocks disponibles.

DIMANCHES
 (26 JUILLET ET 2 AOÛT)

SUR LA VOLAILLE CUIE EN RÔTISSOIRE

Dans la limite des stocks disponibles.

LUNDIS
 (27 JUILLET ET 3 AOÛT)

FARCE ROUGE
 Origine France

Préparation maison

8,50 € le kg

1 kg ACHETÉ = 1 kg GRATUIT
 soit 8,50 € les 2 kg
 (soit 4,25 € /kg)

Dans la limite des stocks disponibles.

MARDIS
 (28 JUILLET ET 4 AOÛT)

ÉMINCÉ DE PORC TEXAN
 Origine France

Préparation maison

14,50 € le kg

1 kg ACHETÉ = 1 kg GRATUIT
 soit 14,50 € les 2 kg
 (soit 7,25 € /kg)

Dans la limite des stocks disponibles.

CHARTRE DES BOUCHERIES DU BŒUF TRICOLEURE

LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT

- Sélection rigoureuse de toutes nos matières premières : les bêtes entières et les quartiers de viandes représentent majoritairement nos approvisionnements. L'intransigeance impose des achats 100% Français.
- Transformation et préparation des quartiers de viande dans nos boucheries selon la tradition artisanale
- Petits prix, promotions, présentation soignée, choix et diversité
- Service personnalisé de qualité par une équipe de professionnels
- Laboratoire indépendant de contrôle de service alimentaire
- Respect des règles de l'art du travail de la viande en suivant précisément le mode opératoire élaboré par BBT
- Assurer la pérennité du métier de boucher-charcutier à travers la formation et l'apprentissage, le seul rempart contre l'industrialisation des métiers de la viande
- Notre exigence : vous satisfaire
 Notre satisfaction : satisfaire vos exigences
- Une seule devise « Ensemble pour servir notre client »
- Pour encore plus de transparence
 Une traçabilité au-delà de l'affichage obligatoire réservé au boeuf et au veau.
 L'affiche d'une traçabilité sur le porc et l'agneau

«Même si la perfection ne s'atteint pas, rien ne nous empêche d'essayer de s'en approcher.»

Dixit Marcel Bedu, meilleur ouvrier de France et maître d'apprentissage de Jean-Jacques PINEAU



BOUCHERIE LA MARBRERIE, VILLEMANDEUR - 69, rue Jean-Mermoz
 02 34 09 02 60 - www.lesboucheriesduboeuftricolore.fr