

# GRAND NANCY

## Menu de cantine

### Art-sur-Meurthe

- **Aujourd'hui** : betteraves rouge vinaigrette, tartiflette bolognaise, fromage, crème dessert nature.  
- **Demain** : taboulé, aiguillettes de volaille sauce fromagère, carottes à la crème, fromage, salade de fruits à la fleur d'orange.  
- **Mercredi** : salade de tomates, bœuf marenge aux épices à couscous, spaghettis/légumes couscous, fromage, fruit de saison.  
- **Jeudi** : salade de soja au maïs, filet de colin sauce à la ciboulette, riz/épinards béchamel, yaourt brassé à la banane, marbré chocolat 4 épices.  
- **Vendredi** : velouté de potiron aux saveurs du monde, sauté de porc à la concassée de tomate, rigatoni, fromage, quetsches au sucre roux et biscuit.

### Houdemont

- **Aujourd'hui** : salade chou chou, beignets de calamar, purée de potiron, fromage, mousse chocolat.  
- **Demain** : salade de blé, dinde au camembert, haricots beurre, yaourt, fruit.  
- **Jeudi** : salade hollandaise, bœuf braisé, carottes, fromage, cake courgette chocolat.  
- **Vendredi** : betteraves, riz à la mexicaine, fromage blanc cassonade, fruit.

### Laneuveville-devant-Nancy

- **Aujourd'hui** : salade chou chou, beignets de calamar, purée de potiron, fromage, mousse chocolat.  
- **Demain** : salade de blé, dinde au camembert, haricots beurre, yaourt, fruit.  
- **Mercredi** : chou fleur, gratin de macaroni au jambon, fromage, salade de fruits.  
- **Jeudi** : salade hollandaise, bœuf braisé, carottes, fondu Président, cake courgette-chocolat.  
- **Vendredi** : betteraves, riz à la mexicaine, fromage blanc cassonade, fruit.

### Laxou - Maizéville

- **Aujourd'hui** : tapas de sardines aux légumes croquants, paëlla aux pépinettes, fromage, fruit de saison.  
- **Demain** : tomate au basilic, sauté de porc arrabiata ou sauté de dinde, gratin alla parmigiana, petit moulu, crème dessert à la vanille.  
- **Jeudi** : salade de chou blanc, pommes de terre et emmental, steak haché au jus, spaëtzle au beurre, yaourt nature sucré, fruit de saison.  
- **Vendredi** : salade verte, fish and chips, fromage, apple crumble

### Ludres

- **Aujourd'hui** : betteraves crues râpées vinaigrette ou salade fantaisie, steak colin et sa garniture de légumes, riz pilaf, fromage, mousse au chocolat au lait ou crème dessert au caramel.  
- **Demain** : salade de riz niçois ou salade de tortis à la parisienne, escalope de porc sauce camembert, ou escalope de dinde, émincé de poireaux béchamel et PDT, petit suisse sucré ou petit suisse aux fruits, raison blanc ou noir.  
- **Jeudi** : velouté d'automne, sauté de volaille sauce tomate à la vanille, lentilles à la paysanne, fromage, compotes de pommes et cannelle ou pêches au sirop.  
- **Vendredi** : carottes râpées au citron ou salade verte au bleu, bœuf braisé, sauce bordelaise, haricots plats d'Espagne, yaourt nature sucré ou aromatisé, cake courgette chocolat maison ou biscuit roulé caramel tatin.

### Tomblaine

- **Aujourd'hui** : salade verte, émincé de dinde, chou romanesco, fromage, petit-suisse aromatisés.  
- **Demain** : haricots verts en salade, veau Marengo, riz, fromage, fruit frais.  
- **Mercredi** : tarte au fromage, steak haché, petits pois - carottes, fromage, fruit frais.  
- **Jeudi** : sardine, sauté de porc au curry, carottes, fromage, gâteau à l'ananas.  
- **Vendredi** : pâté de campagne, œufs béchamel florentine, pommes de terre, fromage, fruit frais.

### Vandœuvre-lès-Nancy

- **Aujourd'hui** : betteraves rouge vinaigrette, tartiflette, tartiflette végétarienne, bolognaise, yaourt brassé sucré, compote de pommes au sirop de pommes.  
- **Demain** : taboulé, sauté de dinde sauce fromagère, filet de lieu et sa sauce, carottes à la crème, camembert royal, salade de fruits à la fleur d'orange.  
- **Mercredi** : tomates au maïs, bœuf marenge aux épices à couscous, quenelles tomates, riz, légumes couscous, fromage, fruit de saison.  
- **Jeudi** : duo de choux vinaigrette au jus d'orange, filet de colin sauce béchamel, pommes vapeur, épinards béchamel, emmental, marbré chocolat 4 épices.  
- **Vendredi** : velouté de potiron aux saveurs du monde, sauté de porc à la concassée de tomate, pané fromager, coquillettes, tomme de Vezouze, crème dessert vanille.

### Villers-lès-Nancy

- **Aujourd'hui** : betteraves rouge vinaigrette, haricots vert vinaigrette, tartiflette, bolognaise, tomme du Saintois nature, crème dessert vanille.  
- **Demain** : taboulé, salade de riz, aiguillettes de volaille sauce fromagère, carottes à la crème, fromage, salade de fruits à la fleur d'orange, orange à la cannelle.  
- **Mercredi** : salade de tomates, bœuf marenge aux épices à couscous, spaghettis, légumes couscous, fromage, fruit de saison.  
- **Jeudi** : salade de soja au maïs, salade verte, filet de colin sauce à la ciboulette, riz, épinards béchamel, yaourt brassé à la banane, marbré chocolat 4 épices, marbré chocolat-coco.  
- **Vendredi** : courgettes râpées au curry, chou blanc au curry, sauté de porc à la concassée de tomate, Rigatoni, fromage, quetsches au sucre roux et biscuit, marmite de cerises.

## Seichamps

# Aux confins du silence



■ Plus d'une centaine de personnes ont participé à la conférence.

Plus d'une centaine de personnes samedi soir pour la conférence très attendue du photographe breton Jean Marie Séveno « Aux confins du silence ».

Revenu depuis 8 jours du Canada, c'est surtout avec des images de ses séjours sur l'archipel norvégien du Spitzberg qu'il a fait voyager le public dans le Grand Nord. Sans grandiloquence, avec simplicité et à l'écoute du public, Jean-Marie Séveno a présenté une série de photos où l'esthétisme prime sur la recherche d'identification des espèces.

Avec respect et considération pour le lapin arctique, le renard polaire, le loup, l'ours, la chouette lapone, la poule sauvage lagopède, le macareux..., Jean-Marie Séveno attend patiemment que la brume poétise une silhouette, que le contre-jour

théatralise une attitude ou que le décor monochrome dramatisse la solitude de l'animal. Des images fortes mais des regards pleins de douceur comme celui de l'ours dont le poids peut atteindre 800 kg et la hauteur 3 mètres. Dans des conditions extrêmes, en se déplaçant à ski, soumis constamment au vent et à des températures glaciales, avec parfois en fond sonore le hurlement des loups ou le martèlement des troupeaux de bœufs musqués qui font trembler le sol, Jean-Marie Séveno dormait sous la tente, rechargeait ses batteries avec un petit panneau solaire, se nourrissait d'aliments lyophilisés.

Une belle soirée d'échanges, un moment pour partager sa passion et l'apaisement que lui apportent ces immenses étendues silencieuses.

## Saulxures-lès-Nancy

# Un bon plan pour les jardiniers

Samedi, la commune a organisé sa bourse aux plantes d'automne dans le hall d'entrée de la salle omnisports.

Cette bourse se déroule sous la forme d'échanges. Echanges de plants, de graines et de savoir entre jardiniers amateurs passionnés. Cette manifestation a connu une belle affluence dès l'ouverture à 14 h. Cette bourse aux plantes étant un rendez-vous sympathique pour découvrir de nouvelles espèces, faire part de ses astuces pour réussir un beau jar-

din ou un balcon fleuri et partager sa passion pour le jardinage. Sur les différents stands, on pouvait trouver une variété de plantes d'intérieur ou de jardin, aromatiques, vivaces, annuelles, bulbes, graines de légumes et de fleurs, végétaux traditionnels, arbustes, pots mais aussi des revues de jardinage... Les Amis du Verger de Pulnoy tenaient également un stand pour faire découvrir leur ruche et déguster leurs pommes fraîchement cueillies.



■ Echanges de plants et de savoirs.

## Au rendez-vous de la nature



■ François Vernier et son livre sur l'étonnante histoire des espèces propagées par les armées.

Tout le week-end au centre socioculturel, la 6<sup>e</sup> édition des « Rencontres-Nature » aura tenu ses promesses avec des animations pédagogiques pour les enfants mises en scène par l'équipe très performante du CPIE, une sortie sur le terrain et des conférences.

Photographes et peintres aquarellistes ont expliqué,



■ Camille Vauchet, en master d'écologie forestière et en service civique au CPIE, animait des ateliers pour les enfants.

commenté leurs œuvres pour un public avide de partager les moments privilégiés qu'ils ont connus avec la nature sauvage.

Des centaines d'images, photos, dessins et peintures invitaient au respect de la nature et ouvraient des portes vers l'imaginaire. Etablissant un lien avec l'année

de Centenaire de la Grande Guerre, l'écrivain et ingénieur forestier, François Vernier, présentait l'étonnante histoire des espèces propagées par les armées avec une conférence et une présentation de son livre.

De l'histoire de la flore à la nature en danger, les Rencontres-Nature sont au cœur de la vie des hommes.

## Pulnoy

# Les enfants encadrés par du personnel compétent

Depuis septembre 2010, les deux groupes scolaires de la commune bénéficient chacun d'un service de cantine sur place.

L'encadrement des enfants dans les écoles élémentaires de la Masserine et de la Moissonnerie ainsi que dans les maternelles des Quatre-Vents et de la Masserine est assuré par du personnel communal qualifié, attentif aux besoins de chaque enfant.

Frédérique Lamarre, coordonnatrice de la restauration scolaire, a réuni l'équipe d'animation pour assurer le bon fonctionnement du service.

Cette réunion de rentrée a



■ Animateurs, Atsem et agents de restauration en réunion.

permis de rappeler les fonctions de chacun, animateurs,

Atsem et agents de restauration.

Frédérique Lamarre a présenté les changements dans

le règlement et l'application du permis à points qui accompagnera les enfants toute l'année.

Chaque animateur, ont été remis son dossier d'évaluation, les projets pédagogiques, le règlement intérieur, les listes de tâches, les consignes incendie, les menus, les trousseaux à pharmacie, le planning des activités...

Des réunions régulières sont d'ores et déjà établies avec les référents et l'ensemble des animateurs de chaque site pour faire le point sur le comportement des enfants et mettre en place d'autres projets d'animation au cours des prochaines semaines.

## Tomblaine

# Remise des prix des maisons fleuries

La remise des prix des maisons et des balcons fleuris s'est déroulée, samedi après-midi, à l'espace Jean-Jaurès. Une cérémonie conduite par le maire, Hervé Féron, et son premier adjoint, Jean-Pierre Laurency, président du jury du concours, dont les membres ont effectué leur tournée principalement en août, malgré des conditions météorologiques défavorables.

« Aucune inscription n'était requise au préalable pour concourir dans l'une des trois catégories de référence », rappelle Jean-Pierre Laurency, « l'objectif est de récompenser les Tomblainois qui prennent part à l'embellissement de leur quartier et de leur ville ».

Hervé Féron a félicité tous



■ Une cérémonie conviviale qui a honoré quatre-vingt-quatre lauréats.

les particuliers « qui contribuent au fleurissement de la ville », ainsi que les services techniques et les personnels chargés des espaces verts « qui participent au travail

d'enlèvement permanent de la ville, avec beaucoup d'efforts pour diversifier les styles. Un fleurissement qui participe au bien-vivre ensemble dans la commune et qui ne

subit aucune dégradation, il faut le signaler ». L'occasion pour le premier magistrat de revenir sur les avancées en matière d'environnement et de développement durable,

avant de mettre l'accent sur le classement en ENS (espace naturel sensible) de 17 hectares de verdure formés par les îles du Foulon et de l'Encensoir, « un bien précieux », sur les aménagements de la ZAC avec trois petits étangs, et dans le futur une promenade et une ferme pédagogique.

Jean-Pierre Laurency a souligné la qualité des éléments décoratifs présents dans certains jardins, les variétés de fleurs originales appréciées par le jury, et l'effort remarquable en direction des nouvelles constructions vers la ZAC.

Les prix, tous identiques, constitués d'arrosoirs couleur anis ou aubergine, des bouquets de germini et un diplôme, ont été remis aux 84 lauréats.

## Les Résultats

► - Catégorie 1, maisons avec jardins visibles de la rue. \_ 1<sup>er</sup>, Lucette Mertz, 1 rue Clément; 2<sup>e</sup>, Durval Alves, 52 rue Anne-Frank; 3<sup>e</sup>, Jean-Paul Olivier, 9 rue Picasso;

► - Catégorie 2, balcons ou terrasses. \_ 1<sup>er</sup>, Pascal Hingray, 16 rue Verlet; 2<sup>e</sup>, Pierre Baillet, 16 rue Verlet; 3<sup>e</sup>, Ch. Helly, 10 rue Rostand.

► - Catégorie 3, fenêtres et murs. \_ 1<sup>er</sup> ex æquo, Jean-Claude Quatrevaux, 29 rue du 4-Septembre, et André Quatrevaux, 31 rue du 4-Septembre; 2<sup>e</sup>, Lucie Schemidling, 41 rue de la Grande-Haie; 3<sup>e</sup>, Sylvie Vauclair, 3 avenue de la Paix.

► - Embellissement foyer Marcel-Grandclerc. \_ Rosette Cavazzoli, Ginette Klein, Lucie Pujola, Danièle Cerva Pedrin, Any Faye, Marie-Thérèse Grosjean, Yvette Forests, M. et Mme Gérard Marini, Maurice Mougeot, Marie-Thérèse Courtois, Georges Rock.

## express

### Tomblaine

#### Loto des P'tits Poulbots

L'association « Les P'tits Poulbots » organise un loto à la salle des fêtes de Tomblaine, boulevard Henri-Barbusse, le samedi 18 octobre, à 20 h 30. Réservation par téléphone auprès de Claudine Courtois au 03.83.29.68.76, ou mail claudine.courtois@orange.fr, au plus tard le vendredi 17 octobre. Mini-restauration sur place, ouverture des portes et vente des cartons à partir de 19 h. Un carton 3 €, quatre cartons 10 €, dix cartons 20 €, plaque de six cartons 15 €, partie spéciale 5 €. De nombreux lots à gagner dont trois bons d'achat.