

Le petit "ÉCOLIER FONTAINOIS"

#N°18 FÉVRIER > MARS 2024



Chers parents,

Le Carnaval nous a offert un temps inoubliable de festivité et nous voulions en rendre compte par ce petit écolier tout en image.

Côté centre de loisirs, la situation s'améliore et nous nous en réjouissons. Nous sommes heureux de pouvoir désormais proposer 50 places d'accueil supplémentaires les mercredis et lors des vacances scolaires. Nous avons pour cela recruté 7 animateurs permanents. C'est un engagement fort de la ville en terme financier (56 000 €) pour répondre de façon durable à la pénurie d'animateurs qui met en difficulté les familles. Nous allons poursuivre la réflexion en ce sens.

Les mois à venir seront « Olympiques ». Grâce au label Terre de jeux nous poursuivons sur notre lancée pour susciter l'engouement sportif des Fontainois et notamment auprès des plus jeunes. La 2^{ème} édition de la Semaine Olympique et Paralympique qui se déroulera du 2 au 12 avril prochain, proposera des parcours dans les écoles, des jeux thématiques, des rencontres d'athlètes qu'ils soient porteurs de flamme olympique ou sportifs locaux. C'est un bon moyen pour les enfants de s'épanouir et d'intégrer à travers le sport des valeurs essentielles, comme le goût de l'effort ou le fair-play. De plus, pratiquer des activités ensemble favorise le respect mutuel. C'est tout le sens des projets impulsés par nos animateurs lors des temps d'accueil périscolaires : des activités réunissant des élèves de différentes écoles vont être proposées (Robespierre/ Ancienne Mairie, Anatole France/Cachin). Bravo pour ces initiatives qui concourent au bien-être des enfants à l'école.

Bien cordialement,

Franck Longo
Maire de Fontaine

Julien Bouvier
Adjoint à l'enseignement
et à l'éducation populaire

Espace famille : 14 boulevard Joliot-Curie - 04 57 38 50 10
espace-citoyens.net/fontaine - ville-fontaine.fr

**LES ACCUEILS
DE LOISIRS**
FONTAINE **3 & 14 ANS**

Ouverture des inscriptions

Lundi 18 mars



ACTIVITÉS DE PRINTEMPS

Athlétisme, course d'orientation, natation
(apprentissage, water polo, sauvetage)

Inscriptions du 01/04 au 26/04

*en ligne sur votre espace citoyen ou
dans les locaux de l'espace famille*

AGENDA

Prochaines vacances

Du lundi 15 au vendredi 28 avril

Disco Z : concert/boum
jeune public

vendredi 19 avril à 14h30
sur le parvis de La Source



→ Menus restauration scolaire

du 4 au 29 mars

Du 4 mars au 8 mars 2024	Du 11 mars au 15 mars 2024	Du 18 mars au 22 mars 2024 VIVRE LE PRINTEMPS	Du 25 mars au 29 mars 2024
Sauté de poulet aux oignons* SV : Filet de poisson sauce citron* Boulgour BIO* Camembert à la coupe Pomme BIO	Salade de papillons au basilic* Omelette BIO Epinards hachés HVE* Fromage blanc nature (collectif)	Taboulé à la semoule BIO* Filet de poisson sauce crème d'épinards* Trio de légumes romanesco à l'huile d'olive* Fromage blanc aux fruits	Quenelles sauce tomate* Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Bûche du Pilat à la coupe Pomme BIO
Méli-mélo de carottes-betteraves vinaigrette* Pané de blé-fromage-épinards Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Yaourt nature BIO et Langues de chat	Emincé de porc à la moutarde* SV : Filet de poisson à la moutarde* Flageolets aux carottes* Brie à la coupe Kiwi BIO	Radis / Sauce fromage blanc ciboulette* Bolognaise de lentilles* Coquillettes BIO* / Emmental râpé Compote de pommes (collectif)	Salade de batavia / Vinaigrette* Filet de poisson chaud* / Aioli* Pomme röstie Fromage blanc nature (collectif)
Salade de pommes de terre à la Mimolette* Filet de poisson sauce crustacés* Petits pois BIO* Cocktail de fruits (collectif)	Filet de poulet au jus* SV : Pané de blé-tomate-Mozzarella Purée de potiron HVE* Fourme d'Ambert AOP à la coupe Banane	Saucisson cuit* SV : Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre BIO* St Neactaire AOP à la coupe Fraises (sous réserve)-Banane sauce chocolat	Salade de lentilles BIO* Rôti de dinde au thym SV : Bâtonnets de blé aux carottes Gratin de brocolis* Yaourt aromatisé aux fruits
Salade iceberg-Mais / Vinaigrette* Gratin de gnocchis aux brocolis BIO* Flan vanille nappé caramel	Concombre / Sauce à la menthe* Curry de courgettes-patates douces aux pois chiches* Semoule BIO* Crème dessert au chocolat	Velouté de petits pois HVE* Riz façon risotto à la courgette* Grana Padano AOP râpé (servi à part) Orange	Jambon SV : Filet de poisson sauce curry* Gratin de macaronis* Tomme des Pyrénées IGP à la coupe Poire BIO
Carbonara aux lardons HVE* SV : Dhal de lentilles corail* Tortis* / Grana Padano AOP râpé Cantal AOP à la coupe Poire BIO	Poisson meunière / Citron Gratin de chou-fleur* Tomme Catalane AOP à la coupe Tarte au flan	Salade de mâche / Vinaigrette à l'huile d'olive* Emincé de dinde au paprika* SV : Crousti/fromage Carottes HVE -Pommes de terre persillées* Yaourt nature BIO	Boulettes de pois chiches BIO Petits pois BIO à la provençale* St Môret Gâteau d'anniversaire à la fleur d'oranger*

Du 1 avril au 5 avril 2024

Du 8 avril au 12 avril 2024

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers - SV : Sans Viande
HVE : Haute Valeur Environnementale



Saucisse de Toulouse **HVE***
SV : Pané de blé-fromage-épinards
Polente à la tomate*
Camembert à la coupe
Orange

Pizza au fromage
Poisson pané / Citron
Epinards hachés **BIO***
Mousse au chocolat

Cœur de laitue-Emmental / Vinaigrette*
Lentilles à la dijonnaise*
Carottes **BIO** persillées à l'huile d'olive*
Eclair au chocolat

Boulettes de bœuf sauce tomate*
SV : Boulettes lentilles-sarrasin sauce tomate
Boulgour*
Bûche de chèvre à la coupe
Kiwi **BIO**

Concombre / Sauce à la ciboulette*
Sauté de poulet au jus*
SV : Filet de poisson sauce ciboulette*
Gratin de chou-fleur*
Yaourt nature **BIO** / Confiture de fraise (collectif)

Filet de poulet à la Normandie*
SV : Filet de poisson sauce crème de brocolis*
Jardinière de légumes*
Coulommiers à la coupe
Tarte aux pommes

Œuf dur / Mayonnaise
Raviolis aux épinards **BIO** sauce crème*
Grana Padano **AOP** râpé
Compote de pommes-ananas (collectif)

Carottes râpées / Vinaigrette citron-basilic*
Chili sin carne*
Riz créole*
Yaourt brassé à la fraise **HVE** (collectif)
38570 THEYS

Poisson meunière / Citron
Purée de pommes de terre*
Bleu d'Auvergne **AOP** à la coupe
Banane

PROJET VIVRE ENSEMBLE : SE RENCONTRER, S'ÉMANCIPER !

A. France + Cachin

Une animation portant sur le thème « les Milles Bornes du Tri » a été proposée à un groupe d'enfants avec 4 ateliers thématiques : Les couleurs du tri, Le resto du d'briff, Tri en forme, Recyclons en relief.

Audin + Ancienne Mairie + Robespierre

Au cours d'ateliers, les enfants mettront leur créativité en éveil pour créer des jeux ! Un moyen efficace qui favorise la cohésion et le partage tout en permettant de définir un cadre pour vivre et s'amuser ensemble.

Audin + Ancienne Mairie

Un vaste programme d'activités variées tout au long de l'année avec notamment : pièce de théâtre, atelier crêpes, jeux d'antan, atelier manuel, olympiades de l'Ehpad en juin pour faire des jeux sportifs, inclusion des enfants de la grande section de maternelle afin de les préparer à leur arrivée en élémentaire...

Carnaval 2024 : un gros travail de préparation...



À l'école des Balmes



À l'école Marcel Cachin



À l'école Anatole France



À l'école Robespierre



À l'école Jeanne Labourbe



À l'école Ancienne Mairie

...pour un défilé de folie !!

Encore une très belle édition du Carnaval !
Bravo à toutes les équipes pour leur travail
et leur talent :

*Ecoles Labourbe, Cachin, Robespierre,
Langevin, Ancienne Mairie, Pont du Drac,
Ferry, France, Les Balmes*

