



La Ville de Fontaine expérimente actuellement des ateliers le soir lors de l'accueil périscolaire dans 2 écoles. Ce dispositif sera étendu à toutes les écoles élémentaires dès la rentrée de septembre 2021.

Qui ?

Les élèves du CP au CM2, quel que soit le niveau scolaire sur la base du volontariat des parents et de leur enfant.

Quand ?

1 atelier chaque semaine, les lundis, mardis et jeudis de 17h à 17h30 (même soir chaque semaine).

Où ?

Dans une salle de classe de l'école de l'enfant.

Pour faire quoi ?

Effectuer tout ou partie des devoirs dans un environnement adapté.

Comment ?

Des agents périscolaires et des enseignants encadrent des groupes de 10 élèves issus d'une même école pour limiter au maximum les brassages.

Modalités

Ce service porté par la Ville est gratuit, comme l'ensemble des activités périscolaires du soir.

Respect du protocole sanitaire en vigueur



Je pourrais être intéressé par ce dispositif ?

Je contacte l'**Espace famille** : espace.famille@ville-fontaine.fr ou 04 57 38 50 10

Jusqu'au lundi 17 mai 2021 inclus la Ville recense les enfants intéressés par l'atelier « je fais mes devoirs » pour la rentrée de septembre 2021. Les modalités d'inscriptions seront communiquées à la rentrée.

Quels sont les horaires ?

Mon enfant est pris en charge par l'accueil périscolaire du soir dès la sortie de l'école à 16h45. Départ possible à tout moment entre 17h30 et 18h.

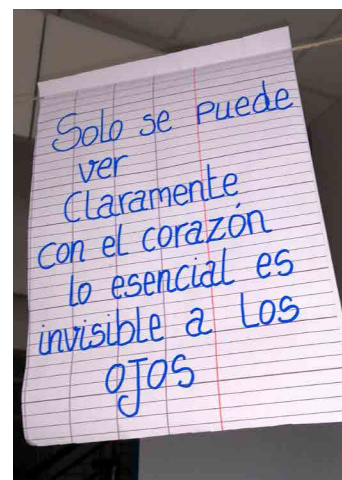
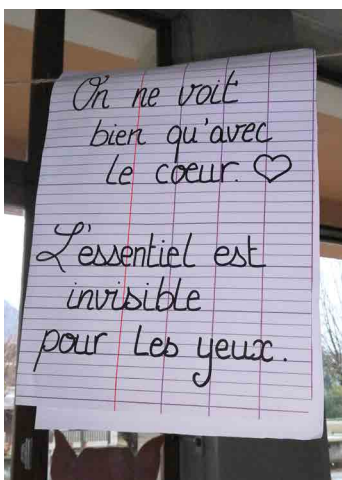
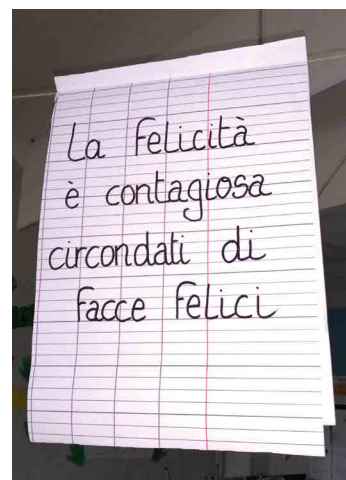
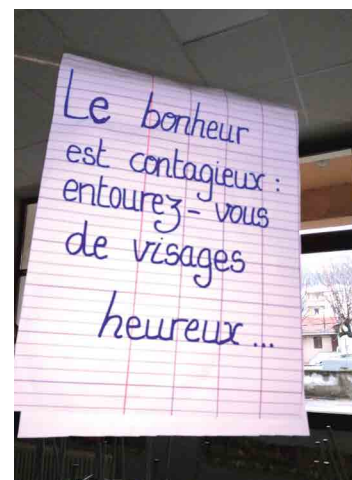
Cet atelier ne remplace pas mon rôle de parent dans le suivi du travail réalisé par mon enfant.

→ Réalisations des petits écoliers

École Jules Ferry
Des ateliers autour de la tolérance

Les enfants du périscolaire ont choisi d'écrire des mots sur leurs empreintes de mains pour parler de différence, de partage, de respect et de tolérance. Ils pourront en rajouter à chaque fois qu'ils le souhaitent.

Ils se sont aussi initiés à la découverte de citations à travers des livres de la bibliothèque. Des affiches ont été exposées dans le restaurant scolaire Jules-Ferry et traduites en plusieurs langues.



École Paul Langevin
Ateliers créatifs

Des ateliers créatifs pour tous les goûts lors de l'accueil périscolaire.



Conception/réalisation : L.B. - Service communication Ville de Fontaine - 04/2021 - Impression : Coquand Imprimeurs



Chers parents,

Malgré la crise sanitaire, nous continuons d'avancer pour améliorer les conditions d'enseignement à Fontaine et assurer la réussite de tous les élèves.

« Je fais mes devoirs » est une nouvelle activité proposée au moment de l'accueil périscolaire du soir. Ce temps d'étude, gratuit pour les familles et ouvert à tous les élèves de classe élémentaire, donnera la possibilité aux enfants de faire leurs devoirs à l'école. Pour vous, parents, ce sera du temps gagné pour retrouver votre enfant plus tranquillement après l'école, sans ajouter du stress à une journée déjà longue.

Pourquoi avoir intitulé ce dispositif « je fais mes devoirs » ? C'est pour indiquer à l'enfant qu'il sera actif durant ce moment. L'adulte encadrant (enseignant volontaire, ou agent périscolaire qualifié) sera là pour donner un coup de pouce, lever les difficultés ou encore veiller à ce que l'atmosphère soit propice au travail. En aucun cas il ne fera les devoirs à la place de l'enfant.

À Fontaine, le Programme de Réussite Educative et l'Accompagnement à la Scolarité aident les enfants en difficulté scolaire sur des points très spécifiques (maîtrise du langage, ouverture culturelle) ou viennent en appui aux familles qui ont du mal à suivre la scolarité de leur enfant. « Je fais mes devoirs » est un programme bien différent. Il s'adresse à tous, sans condition particulière et sur simple demande. Expérimenté au troisième trimestre sur les écoles Cachin et Ferry qui se sont portées volontaires, il sera généralisé à toutes les écoles fontainoises à partir de septembre 2021. Vous trouverez, dans ce journal, toutes les informations sur ce dispositif.

Gageons que ce sera une aide précieuse pour nos petits écoliers fontainois.

Bien cordialement,

Franck Longo
Maire de Fontaine

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

Espace famille : 04 57 38 50 10 - Service éducation : 04 76 28 75 43
ville-fontaine.fr



Guide de la rentrée 2021/2022
Diffusion à partir du 15 juin 2021 !

→ Menus restauration scolaire

→ Du 3 au 7 mai

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Méli-mélo carottes et Betteraves / Vinaigrette du chef*	Salade batavia / Vinaigrette du chef*	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet aux champignons* Origine : France	Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Sauté de bœuf R.A. aux olives*	Jambon froid Origine : France	Bolognaise de lentilles*
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Quenelles sauce tomate*	Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche durable	
GARNITURE	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Purée de pommes de terre*	Jardinière de légumes*	Gratin de choux-fleurs BIO*	Torsades BIO R.A.*
FROMAGE	Emmental BIO			Camembert à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT	Banane			Fraises	
		Yaourt à la fraise BIO (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES	Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Gâteau aux pépites de chocolat du chef*	

→ Du 10 au 14 mai

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de pommes de terre / Olives / Mais à la vinaigrette du chef*	Coleslaw*	 PONT DE L'ASCENSION	
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf sauce tomate* Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Flan de courgettes*		
PLAT SANS VIANDE	Boulettes végétariennes sauce tomate				
GARNITURE	Semoule*	Epinards hachés BIO*	Riz créole*		
FROMAGE	Tomme blanche du Trièves BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	St Nectaire AOP à la coupe			
DESSERT	Compote pommes / Framboises (collectif)	Kiwi BIO	Crème dessert au chocolat BIO		

→ Du 17 au 21 mai

Nouveauté !	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles à la vinaigrette échalote du chef*	Salade de concombre / Tomate à la vinaigrette du chef*	Radis / Sauce au fromage blanc du chef*		Salade de mâche / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au jus* Origine : France	Gratin de gnocchis St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE	Rôti de veau R.A. à la moutarde*	Filet de poisson basquaise* certifié pêche durable	Steak haché sauce échalote Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager		Chili végétarien*		Steak de soja sauce échalote
GARNITURE	Purée de butternut*	et Brocolis fleurettes BIO*	Boulgour BIO*	Coquillettes BIO R.A.*	Carottes persillées à l'huile d'olive*
FROMAGE	Cantal AOP à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Kiri	Mimolette
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Banane		Pêche au sirop (collectif)	Gâteau aux pommes du chef*

→ Du 24 au 28 mai

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	 LUNDI DE PENTECÔTE	Tarte au fromage Pierre Clot 38140 RIVES	Taboulé*	Cœur de laitue / Vinaigrette du chef*	
PLAT PRINCIPAL		Sauté de bœuf R.A. aux oignons*	Frites de poulet	Dhal de lentilles corail*	Filet de poisson à la crème* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE		Filet de poisson sauce citron* certifié pêche durable	Escalope de blé / Soja panée		
GARNITURE		Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Purée de céleri*	Blé BIO pilaf*	Riz à la courgette*
FROMAGE		Yaourt nature + Sucre	Tomme blanche		Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES
DESSERT		Kiwi	Compote de pommes BIO (collectif)	Yaourt à la framboise BIO (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES	Fraises

→ Du 31 mai au 4 juin

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef*	Salade batavia / Vinaigrette du chef*	Friand au fromage	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade de mâche / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Pilon de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Jambon froid Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Sauté de bœuf R.A. au paprika*	Raviolis aux quatre fromages à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE
PLAT SANS VIANDE	Aiguillettes de blé au curry	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	
GARNITURE	Macaronis*	Gratin de brocolis BIO*	Petits pois / Carottes*	Epinards hâchés BIO*	
FROMAGE		St Morêt	Edam BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	
DESSERT	Yaourt à la vanille BIO	Tarte au flan	Pêche	Fruit R.A.	Cocktail de fruits (collectif)

→ Du 7 au 11 juin

Nouveauté !	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de papillons au basilic*	Melon			Salade iceberg / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	Hachis parmentier végétarien du chef au parmesan AOP*	Sauté de porc au curry* Origine : France	Paupiette de veau aux olives*	Filet de poulet au jus* Origine : France
PLAT SANS VIANDE			Steak de soja aux oignons	Filet de poisson à l'estragon* certifié pêche durable	Quenelle sauce tomate*
GARNITURE	Gratin de courgettes*		Polente R.A.*	Flageolets*	Haricots beurre persillés à l'huile d'olive*
FROMAGE	St Nectaire AOP à la coupe		Brie BIO à la coupe	Yaourt nature + Sucre	Gouda BIO
DESSERT	Nectarine	Mousse au chocolat	Abricot au sirop (collectif)	Fruit BIO	Clafoutis aux fruits du chef*

→ Du 14 au 18 juin

Nouveauté !	LUNDI	MARDI	MERCREDI	PASTO ITALIANO	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Taboulé*	Salade de pommes de terre à la vinaigrette du chef*	Salade de mâche / Vinaigrette du chef*	Pomodoro BIO / Mozzarella con la salsa all'olio d'oliva dello chef*	Duo de carottes et Céleri à la vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Rôti de dinde froid / Mayonnaise Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Sauté de bœuf R.A. au jus*	Polpette di manzo alla napoletana* Origine : Francia	Chili sin carne*
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Polpette vegetariano alla napoletana	
GARNITURE	Ratatouille*	Courgettes au curry*	Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive*	Penne al basilico*	Riz BIO créole*
FROMAGE	Emmental BIO	Tomme blanche du Trièves BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Vache qui rit		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT	Banane	Fruit R.A.	Tarte grillée aux pommes	Stracciatella al formaggio bianco* (collectif)	

→ Du 21 au 25 juin

	LUNDI	MARDI	REPAS FROID	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue / Vinaigrette du chef*	Concombre R.A. sauce au fromage blanc et ciboulette*		Salade de lentilles / Mais à la vinaigrette du chef*	Melon BIO
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf R.A. aux champignons*	Knacks de volaille	Rôti de porc froid* / Cornichon Origine : France	Œuf dur à la béchamel Origine : France	Filet de poisson chaud / Aïoli* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Pois chiches aux légumes de couscous*	Escalope de blé / Soja panée	Pizza au fromage		
GARNITURE	Semoule*	Blé BIO à la tomate*	Salade de tortis couleurs*	Epinards hachés* / Croûtons	Carottes / Pommes de terre persillées*
FROMAGE		Yaourt nature + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Verchicors BIO à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	St Paulin BIO à la coupe	Mimolette
DESSERT	Yaourt au citron BIO (collectif) La Ferme de Blagneux 38160 CHEVRIERES		Fruit R.A.	Abricots	Gâteau au yaourt du chef*

→ Du 28 au 2 juillet

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS FROID
ENTREE	Pastèque	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Cake tomate / Brebis du chef*	Carottes râpées / Vinaigrette citron basilic du chef*	Tomate BIO R.A. au maïs / Vinaigrette du chef*
PLAT PRINCIPAL	Quenelles BIO R.A. à la sauce tomate St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE	Filet de poisson sauce ciboulette certifié pêche durable	Rôti de veau R.A. aux herbes*	Pâté de volaille	Pilon de poulet froid* Origine : France
PLAT SANS VIANDE			Steak fromager	Thon à la tomate	Œuf dur / Mayonnaise Origine : France
GARNITURE	Duo de haricots persillés à l'huile d'olive*	Poêlée de légumes méridionale*	Jardinière de légumes*	Spaghettis BIO R.A.*	Salade de riz au thon
FROMAGE	Camembert BIO à la coupe	Edam	Crème de fromage fondu		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
DESSERT	Eclair au chocolat R.A.	Cerises	Fruit BIO	Crème dessert à la vanille	

* : recettes réalisées par des cuisiniers. • R.A. : Rhône-Alpes • Attention : ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.