

Le petit "ÉCOLIER" FONTAINOIS

#N°19 AVRIL > JUILLET 2024



Chers parents,

À partir de cet été nous changerons de prestataire de restauration collective. Une dégustation à l'aveugle des repas proposés par les différents candidats a eu lieu avec la participation de représentants de parents d'élèves ce qui a contribué à orienter la décision et faire le meilleur choix.

L'amélioration du cadre de vie scolaire demeure une priorité absolue de notre mandat : investissement dans la rénovation de nos écoles de 700 000 euros par an, accompagnement pédagogique à la réussite scolaire et aide aux devoirs, projets d'éveil artistique et culturel en partenariat avec le Vog, et la Source, la Médiathèque... Nous contribuons ainsi à la réussite des élèves et à leur épanouissement.

Dans ce but, nous maintenons un dialogue constant et constructif avec l'Education Nationale. Notre majorité municipale demeure résolument engagée en faveur d'effectifs réduits dans les classes car c'est une des conditions pour bien apprendre. Nous restons mobilisés pour soutenir les écoles fragilisées.

Enfin, c'est en forme olympique que les petits Fontainois terminent cette année scolaire. Ils ont eu la chance de rencontrer des athlètes de haut niveau et de participer à des parcours sportifs et matchs en tous genres lors de la Semaine Olympique et Paralympique en avril. La « fête du jeu » prendra aussi des allures de championnat le 25 mai avec un programme athlétique pour petits et grands qui se déroulera tout la journée devant l'espace 3 POM'. Nous vous invitons à partager ensemble ce moment convivial en attendant l'été et ses Jeux, que nous sommes impatients de voir arriver.

Franck Longo
Maire de Fontaine

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



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

Vacances d'été

Du lundi 8 juillet au vendredi 30 août

↓
**Ouverture des réservations
pour les fontainois**

Lundi 10 juin

↓
**Ouverture des réservations
pour les extérieurs**

Lundi 24 juin

Prochaine rencontre de proximité

↓
**jeudi 16 mai en présence des techniciens
du service scolaire et périscolaire**

Fête du jeu
Samedi 25 mai



14h30-18h30
Espace 3 POM'
Tout public
Gratuit

→ Menus restauration scolaire

	du 29 avril au 3 mai	du 6 mai au 10 mai	du 13 mai au 17 mai	du 20 mai au 24 mai
LUNDI	Omelette BIO Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Bûche du Pilat à la coupe Banane	Knack de volaille Origine : Union Européenne SV : Roulé végétal Frites / Ketchup Tomme blanche Pomme BIO	Radis / Beurre Jambon Origine : France SV : Fish'n chips de poisson Purée de pommes de terre BIO * Fromage blanc vanille	Carottes râpées / Vinaigrette à l'huile d'olive* Boulettes végétariennes à la tomate Macaronis BIO * Emmental râpé Purée de pommes-bananes
MARDI	Concombre / Sauce citron-basilic* Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre* Fromage blanc nature (collectif)	Salade de batavia / Vinaigrette* Crêpe au fromage Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Yaourt nature BIO		SV : Filet de poisson à la provençale*
MERCREDI	FÊTE DU TRAVAIL	VICTOIRE 1945	Filet de poisson sauce curry-coco* Boulgour BIO * Tomme grise à la coupe Poire	Concombre / Sauce citron-basilic* Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre* Fromage blanc nature (collectif)
JEUDI	Sauté de poulet provençale* Origine : France SV : Filet de poisson à la provençale* Semoule BIO * Emmental Kiwi BIO	PONT DE L'ASCENSION 	Bâtonnets de blé aux carottes Petits pois BIO * Cantal AOP Fraises au sucre	Sauté de poulet provençale* Origine : France SV : Filet de poisson à la provençale* Semoule BIO * Emmental Kiwi BIO
VENDREDI	Salade de riz niçois au thon Pané de blé-fromage-épinards Chou-fleur béchamel* Yaourt aromatisé aux fruits		Taboulé Escalope de dinde viennoise Origine : France SV : Pané de blé-Tomate-Mozzarella Brocolis béchamel* Petit suisse sucré	Salade de riz niçois au thon Pané de blé-fromage-épinards Chou-fleur béchamel* Yaourt aromatisé aux fruits
	du 17 juin au 21 juin	du 24 juin au 28 juin	du 1 ^{ER} au 5 juillet	du 8 au 12 juillet
LUNDI	Salade iceberg / Vinaigrette à l'huile d'olive* Crousti' fromage Purée de pommes de terre BIO * Melon	REPAS FROID Pastèque Rillettes de thon au St Môret* Salade de pommes de terre Yaourt aromatisé aux fruits	Fish'n chips de poisson Epinards hachés BIO * Camembert à la coupe Banane	Carottes râpées / Vinaigrette à l'huile d'olive* Boulettes végétariennes à la tomate Macaronis BIO * Emmental râpé Purée de pommes-bananes
MARDI	Sauté de poulet au jus* Origine : France SV : Filet de poisson sauce citron* Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Gouda BIO Tarte aux pommes	Tomate-Mozzarella / Vinaigrette à l'huile d'olive* Bolognaise de lentilles* Macaronis BIO * Emmental râpé Abricots	REPAS FROID Melon Rôti de dinde froid (UE et hors UE) / Ketchup SV : Thon à la mayonnaise* Salade de farfalles légumes mozzarella Yaourt nature BIO	Concombre / Sauce citron-basilic* Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre* Fromage blanc nature (collectif)
MERCREDI	Quiche au fromage Poisson meunière / Citron Courgettes BIO à la provençale* Crème dessert au chocolat	Filet de poulet sauce crème* Origine : France SV : Filet de poisson sauce crème* Brocolis béchamel* Coulommiers à la coupe Cocktail de fruits (collectif)	Chili sin carne* Riz BIO créole* St Nectaire AOP à la coupe Pêche	Concombre / Sauce citron-menthe* Raviolis aux épinards BIO * Emmental râpé Banane
JEUDI		REPAS FROID Blanc de dinde / Mayonnaise SV : Œuf dur / Mayonnaise Taboulé Cantal AOP à la coupe Nectarine	Tortilla oignons-pommes de terre Petits pois BIO * Vache qui rit Beignet	Concombre / Sauce citron-basilic* Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre* Fromage blanc nature (collectif)
VENDREDI	Chipolatas Origine : Union Européenne SV : Bâtonnets de blé aux carottes Choux fleurs béchamel* Fromage blanc (collectif) Purée de pommes-fraises & Langues de Chat	Pané de blé-Tomate-Mozzarella Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Verre de lait Gâteau au yaourt*	PIQUE-NIQUE Pizza au fromage Rosette / Cornichon SV : Mélange œuf-tomate-carotte* Chips Emmental tranche Yaourt à boire	Sauté de poulet provençale* Origine : France SV : Filet de poisson à la provençale* Semoule BIO * Emmental Kiwi BIO

20 mai au 24 mai	du 27 mai au 31 mai	du 3 juin au 7 juin	du 10 juin au 14 juin
PENTECÔTE	Melon Minis quenelles* Poêlée de légumes rustiques* Flan vanille nappé caramel	Pizza au fromage Steak haché au jus* Origine : France SV : Filet de poisson sauce basilic* Brocolis béchamel* Melon	Jambon Origine : France SV : Pané de blé-fromage-épinards Petits pois BIO à la provençale* Emmental Gaufre-Sauce chocolat
Emincé de bœuf au jus* Origine : France SV : Filet de poisson sauce moutarde* Pommes noisette St Nectaire AOP Melon	Couscous végétarien aux pois chiches* Semoule BIO * Camembert à la coupe Pêche	Chili sin carne* Coquillettes BIO * Brie Nectarine	Carottes râpées / Vinaigrette citron-basilic* Filet de poisson chaud* / Mayonnaise Pommes de terre persillées* Yaourt nature BIO
Sombre-Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive* Chipolatas Origine : Union Européenne SV : Crousti' fromage Courgettes BIO béchamel* Semoule nappée caramel	Pilon de poulet rôti aux herbes de Provence* Origine : France SV : Filet de poisson sauce basquaise* Choux fleurs béchamel* Vache qui rit Banane	Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive* Emincé de porc à la moutarde* Origine : France SV : Lentilles à la marocaine* Polente* Fromage blanc nature (collectif)	Flan de courgettes* Riz BIO créole* Fourme d'Ambert AOP à la coupe Abricots
Salade de lentilles corail Poisson meunière / Citron Epinards hachés BIO * Fromage blanc Confiture de fraises (collectif)	Salade de haricots beurre* Hachis Parmentier Origine du bœuf : Pays-Bas-Allemagne- Belgique-France SV : Hachis végétarien Yaourt nature BIO	Poisson pané / Citron Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Mimolette Tarte au flan	Boulettes de bœuf à la tomate* Origine : France SV : Boulettes végétariennes à la tomate Semoule BIO * Tomme blanche Pêche
Salade iceberg / Vinaigrette* Pommes aux légumes du Sud BIO à la tomate* Emmental râpé Pêche au sirop (collectif)	Filet de poisson sauce crustacée* Carottes HVE persillées à l'huile d'olive* Edam BIO Gâteau aux pépites de chocolat*	Cœur de laitue-Emmental / Vinaigrette* Lasagnes aux légumes du Sud Purée de pommes BIO	Salade de perles légumières Œuf dur Epinards hachés BIO * Fromage blanc aux fruits

Restauration collective : changement de prestataire

Après plusieurs années de difficultés dans la poursuite de son activité, la SPL Vercors Restauration nous a informé de la cessation de son activité le 6 juillet prochain.

Un nouveau prestataire de restauration collective reprendra la confection des repas dès cet été pour les accueils de loisirs et en septembre 2024 pour les écoles.

Tout est d'ores et déjà mis en œuvre pour réaliser cette transition dans de bonnes conditions.

Un appel à candidature auprès de plusieurs prestataires de restauration collective a été lancé avec des critères précis en terme de qualité. Une dégustation à l'aveugle d'un repas type préparé par les candidats à ce futur marché de restauration s'est déroulée en avril. Cette dégustation a associé des représentants de parents d'élèves, des élus et des agents de la ville afin de rechercher ensemble le meilleur prestataire pour assurer les repas des enfants.



Vos interlocuteurs à l'école

De retour à Cachin !

Fabienne Castanheira Brasio
responsable de proximité
du groupe scolaire Cachin

Tél. 06 83 00 01 09
fabienne.castanheirabrasio@ville-fontaine.fr.



Les zicosports 2024 !

Le spectacle «Les zicosports 2024» s'inscrit dans le cadre de la semaine musicale inter-écoles organisée par le professeur de trombone et les 6 musiciens intervenants dans les écoles du Conservatoire de musique de Fontaine.

La ville étant labellisée Terre de jeux et portée par une année olympique, les élèves des écoles Les Balmes, Langevin, Ferry et Robespierre étaient fières de présenter leur spectacle réalisé grâce à l'implication des enseignants des écoles, des éducateurs sportifs de la Ville et des professeurs du Conservatoire !

Prévention Montagne

Du 11 au 17 mars, un mur d'escalade a pris place dans la cour de l'élémentaire Jules Ferry !

Ce projet mené en partenariat entre la Prévention MAIF et l'équipe de prévention de la CRS (police nationale) a pour objectif de sensibiliser le public aux risques liés au milieu montagnard.

Durant une demi journée, les élèves ont ainsi participé à 3 ateliers : L'atelier Sac à dos a permis de découvrir ce qu'il faut mettre dans son sac à dos pour partir en sécurité en montagne, et à apprendre à prévenir les secours en case d'incident.

Le second atelier était un quizz sur le milieu montagnard, permettant d'aborder des questions diverses comme la potabilité de l'eau, la proximité des troupeaux et chiens de protection, le fait de ne pas nourrir les animaux sauvages...

Le troisième atelier se déroulait dehors avec une initiation à l'escalade ! Les élèves ont pu, en toute sécurité, s'initier à la verticalité sur ce mur installé dans la cour de l'école.

Ce projet a bénéficié aux classes de CE2 à CM2 des écoles Jules Ferry et Pont du Drac. Les élèves en sont sortis ravis...

Le mur et les CRS reviendront probablement dans quelques années pour que les plus petits, ayant grandi, puissent vivre eux aussi cette belle expérience !



Bien se laver les dents, c'est important !

L'équipe de l'espace santé Simone Veil organise chaque année des séances de prévention sur l'hygiène bucco-dentaire dans les écoles.

Pour l'année scolaire 2023-2024, les agents ont planifié 35 sessions dans les classes de maternelle, touchant environ 700 élèves, avec des conseils sur le brossage des dents et la distribution de kits de brossage offerts par la Ville. Les animateurs périscolaires organisent ensuite des temps de brossage de dents durant la pause méridienne.

En partenariat avec l'Union française pour la santé bucco-dentaire, plus de 300 élèves des écoles élémentaires bénéficieront de dépistages cette année !



Semaines olympiques et paralympiques

Dans le cadre des 2 semaines olympiques et paralympiques (du 2 au 12 avril), les enfants des écoles élémentaires ont pu, lors de la 1^{ère} semaine, découvrir des sports olympiques et paralympiques sur des parcours dédiés et visiter une exposition sur le thème «histoire, sport et citoyenneté».

La 2^{ème} semaine a débuté par la danse de la SOP sous la halle du marché Cachin et s'est poursuivie avec des rencontres et échanges avec des sportifs de haut niveau. Enfin, ces 2 semaines festives ont été clôturées le vendredi 12 avril par le courseton de l'école Pont du Drac.



Plus de 530 élèves à la danse de la SOP !



Le périscolaire en images : retour sur quelques réalisations

Création d'un jeu par les enfants de Robespierre et ancienne Mairie !



Fête de Pâques à Langevin !

«Le printemps vient tout juste de pointer le bout de son nez, apportant avec lui une saison resplendissante.

Dans son sillage, Pâques se profile avec ses animations enjouées ses constructions colorées et passionnantes, ainsi que les sourires éclatants des enfants, véritables échantillons de joie et de rires contagieux».

-L'équipe d'animation périscolaire Paul Langevin-



Panique dans la Forêt Mer. 15 mai - 10h30 - La Source - 5 € Théâtre musical



Sous forme de conte musical, les musiciens incarnent quatre amis perdus dans la forêt, intrigués, perturbés par un corbeau roublard qui les suit, les interpelle et raconte leurs aventures...