

# Le petit "ÉCOLIER" FONTAINOIS

#N°9 MARS > AVRIL 2022



Chers parents,

Le mois de mars annonce Mardi gras où petits et grands sont invités à fêter la fin de l'hiver et à sortir leurs costumes de lumière. Les enfants ont fait preuve de beaucoup d'imagination pour décorer les chars les plus fous ! Nous voulons renouer avec cette tradition de Carnaval chère à Fontaine. Après le marché de Noël qui anime désormais la fin d'année, c'est une belle occasion de faire la fête.

On en a tous besoin car, comme partout, nos services municipaux ont été perturbés par cette vague de Covid qui est arrivée avec l'hiver. Nous avons dû nous adapter à l'évolution des protocoles sanitaires. Il a fallu pallier l'absence de personnel dans les restaurants scolaires. Afin d'éviter leur fermeture, pendant 2 semaines, nous avons fonctionné à effectifs réduits et servi des repas froids. Nous sommes bien conscients des désagréments occasionnés et nous vous remercions à nouveau de votre compréhension. Nous travaillons actuellement avec Vercors restauration à améliorer la qualité des repas. Les plats comporteront plus de bio et seront cuisinés à l'avenir avec davantage de produits locaux. Nous tenons à remercier à ce sujet tous les parents qui ont participé à la dernière commission menu : les discussions ont été très riches. Grâce à ce travail collaboratif, nous allons progresser dans la qualité des repas et mieux accompagner les enfants sur la pause méridienne.

Enfin, nous vous rappelons que la concertation autour de l'école du XXI<sup>e</sup> siècle se poursuit. Un dernier atelier aura lieu le 8 mars à 18h au 38 bis (et en Facebook live) pour imaginer une école plus ouverte sur la ville. Ultime étape avant la présentation du Plan écoles le 14 avril, à 18h : il prendra en compte l'ensemble de cette concertation, déjà très riche en idées et en perspectives d'avenir pour nos écoles. À très bientôt.

**Franck Longo**  
Maire de Fontaine

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

LES  
ACCUEILS  
DE LOISIRS  
FONTAINE 3<sup>e</sup> & 14<sup>e</sup> ANS

**Vacances de printemps 2022**

Mardi 19 avril > vendredi 29 avril 2022

▼  
**Ouverture des inscriptions**

Lundi 21 mars 2022 à 13h30  
auprès de l'Espace famille.

→ Menus restauration scolaire

	Du 28 février au 4 mars 2022	Du 7 mars au 11 mars 2022
<b>Lundi</b>	Filet de poisson pané / citron Gratin de chou-fleur <b>BIO</b> * Brie à la coupe Banane	Salade de mâche/Mimolette à la vinaigrette du chef* Boulettes de bœuf au jus* <b>SV : Boulettes végétariennes en sauce*</b> Spaghettis <b>BIO</b> * Compote de pommes (collectif)
<b>Mardi</b>	<b>MARDI GRAS</b> Emincé de bœuf au jus (38118)* <b>SV : Steak fromager</b> Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Edam <b>Bugnes briochées</b>	Concombre sauce fromage blanc ciboulette du chef* Filet de poisson basquaise* Petits pois <b>BIO</b> * Flan vanille nappé caramel
<b>Mercredi</b>	Radis / Beurre Filet de poulet aux olives* <b>SV : Œuf dur à la béchamel*</b> Epinards hachés <b>BIO</b> * Fromage frais nature sucré	 Dhal de lentilles corail* Boullgour <b>BIO</b> * Emmental Pomme
<b>Jeudi</b>	 Salade de batavia à la vinaigrette à l'échalote du chef* Lentilles <b>BIO</b> * Riz créole* Fromage blanc aux fruits	Coleslaw*  Jambon <b>SV : Filet de poisson à l'aneth*</b> Gratin dauphinois du chef* <b>Yaourt brassé nature (38570) (collectif)</b> <b>Marque : ISHERE + Sucre</b>
<b>Vendredi</b>	Rôti de porc aux champignons* <b>SV : Filet de poisson à la provençale*</b> Semoule* <b>Tomme grise d'Auvergne à la coupe</b> Poire 	 Tortillas oignons pommes de terre Trio de carottes/chou-fleur/brocolis <b>BIO</b> à l'huile d'olive* Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Orange

	Du 14 mars au 18 mars 2022	Du 21 mars au 25 mars 2022
<b>Lundi</b>	Pilon de poulet rôti* <b>SV : Filet de poisson à la moutarde*</b> Pommes noisette Tomme blanche Ananas frais	 Taboulé* Flageolets* Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
<b>Mardi</b>	 Salade iceberg à la vinaigrette du chef* Pizza au fromage Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* Yaourt nature + Sucre	Céleri rémoulade* Rôti de dinde à la provençale* <b>SV : Chili sin carne*</b> Blé <b>BIO</b> * Yaourt aromatisé aux fruits
<b>Mercredi</b>	Carottes râpées vinaigrette citron basilic du chef*  <b>Emincé de bœuf aux oignons (38118)*</b> <b>SV : Quenelles de brochet sauce nantua*</b> Trio de brocolis/panais/butternut <b>BIO</b> * Crème dessert au chocolat	Saucisse de volaille* <b>SV : Filet de poisson sauce échalote*</b> Gratin de chou-fleur <b>BIO</b> * Mimolette Banane
<b>Jeudi</b>	<b>REPAS TOUT VERT</b> Filet de poisson à la crème de brocolis* Tagliatelles aux épinards* Tartare ail et fines herbes Kiwi <b>BIO</b>	Sauté de porc à la moutarde* <b>SV : Falafels sauce tomate*</b> <b>Polente*</b> <b>Cantal AOP à la coupe</b> Poire 
<b>Vendredi</b>	Chipolatas <b>SV : Pané de blé/tomate/mozzarella</b> Gratin de potiron <b>BIO</b> * Camembert à la coupe Cocktail de fruits (collectif)	Cœur de laitue/Gouda à la vinaigrette du chef* Pépites de poisson meunière citronné Epinards hachés <b>BIO</b> * <b>Gâteau aux pépites de chocolat*</b> 

	Du 28 mars au 1 avril 2022	Du 4 avril au 8 avril 2022	Du 11 avril au 15 avril 2022
Lundi	Salade de batavia à la vinaigrette du chef* <b>Emincé de bœuf au paprika (38118)*</b> SV : Filet de poisson aux petits légumes* Purée de pommes de terre* Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	Salade de riz <b>BIO</b> à la vinaigrette du chef* Filet de poisson pané / Citron Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* <b>Yaourt brassé à la fraise (38570) (collectif)</b> Marque : ISHERE	Méli-mélo carottes/betteraves à la vinaigrette du chef* Jambon SV : Œuf dur à la béchamel Épinards hachés <b>BIO</b> * Yaourt nature + Sucre
Mardi	Aiguillettes de poulet crousty SV : Aiguillettes de blé au curry Trio de carottes/chou-fleur/brocolis <b>BIO</b> à l'huile d'olive* <b>Tomme blanche à la coupe</b> Compote de poires (collectif)	<b>MENU FÊTE FORAINE</b> Hot dog/knack de volaille/ketchup SV : Hot dog/knack végétale/ketchup Pommes frites Gaufre sauce chocolat	Filet de poisson sauce crème* Riz créole * Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Poire
Mercredi	Concombre sauce fromage blanc ciboulette du chef* Filet de poisson sauce crustacée* Riz créole* Yaourt nature + Sucre	Steak haché au jus* SV : Steak de soja au jus Gratin de courgettes <b>BIO</b> * Vache qui rit Kiwi	Cœur de laitue/Mimolette à la vinaigrette du chef* Quenelles sauce tomate* Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Fromage blanc à la vanille
Jeudi	Pois chiches aux carottes/ lait de coco et curcuma* Semoule* <b>Tomme gris d'Auvergne à la coupe</b> Pomme	Salade de chou blanc/Emmental à la vinaigrette du chef* Sauté de poulet au thym* SV : Omelette <b>BIO</b> Purée de carottes <b>BIO</b> * Banane	Bolognaise de lentilles <b>BIO</b> * Coquillettes <b>BIO</b> * Emmental Pomme
Vendredi	Rôti de porc au jus* SV : Pané de blé/emmental/épinards Petits pois <b>BIO</b> * Edam Orange	Salade de mâche à la vinaigrette du chef* Cappelletti aux fromages sauce tomate* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	<b>Emincé de bœuf aux champignons (38118)*</b> SV : Fish'n chips Chou-fleur <b>BIO</b> à la béchamel* Coulommiers à la coupe Gâteau au yaourt*

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



sauf chipolatas, saucisse de volaille, origine : UE

## Rappel : coût unitaire de la pause méridienne



**Nouveau !**

**Un nouveau mode de règlement pour payer vos factures !**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, l'espace famille vous propose le paiement en E-Cesu (chèques Cesu dématérialisés) et E-ANCV (chèques vacances dématérialisés) pour les frais de garde de vos enfants de moins de 6 ans. Si vous souhaitez plus d'informations, contactez l'espace famille au 04 57 38 50 10.

# RESTAURATION COLLECTIVE

## Les repas servis aux enfants évoluent pour mieux manger et moins gaspiller

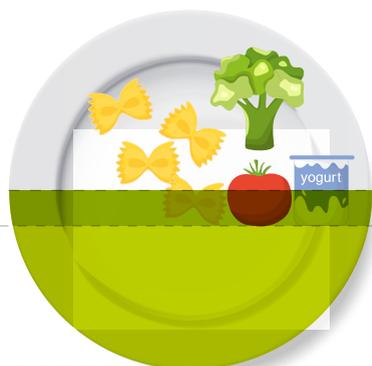
En application de la loi EGalim\*, la composition des repas servis dans les cantines scolaires et les accueils de loisirs municipaux va s'adapter progressivement jusqu'à l'été 2022.

### Objectifs

**50 %**

minimum des denrées achetées doivent être des produits durables et de qualité\*

\*Exemples : AOP, IGP, HVE, Label rouge, agriculture biologique, fermiers, pêche durable...



Dont **20 %** de produits bio

### Des repas de qualité au prix maîtrisé

La SPL Vercors restauration, en charge des repas, propose des menus composés d'environ 20 % de produits répondant aux critères de la loi EGalim\*.

Le but est d'atteindre les 50 % attendus en incluant dans les menus un maximum de produits de qualité sans pour autant répercuter l'augmentation des coûts d'approvisionnement.

### La loi EGalim\*

Cette loi votée le 30 octobre 2018 a plusieurs objectifs :

- Rémunérer justement les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Renforcer les engagements sur le bien-être animal
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.



Entrée



Plat (viande ou poisson ou autre protéine)



Garniture (légumes ou féculents)



Laitage ou dessert



Plat (viande ou poisson ou autre protéine)



Garniture (légumes ou féculents)



Laitage ou fromage



Dessert

### Les repas à 4 composantes

À compter du lundi 28 février seront servis des repas à 4 composantes : Entrée/plat/garniture/dessert ou plat/garniture/laitage/dessert. Cette évolution respecte les apports nutritifs journaliers nécessaires aux enfants.

Elle permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire en adaptant au mieux les quantités aux besoins des enfants. Enfin elle va permettre d'intégrer davantage de produits de grande qualité répondant aux attentes de la loi EGalim\*.

Pour amorcer cette démarche, dans les menus proposés, tous les légumes cuits et certains fruits sont bio. Tous les poissons sont issus de la pêche durable (MSC). Les yaourts de Theys sont labellisés IS HERE et bien d'autres produits sont marqués d'un label (fromage AOP, AOC ou IGP, volaille Bleu-Blanc-Cœur...).

La loi EGalim\* oblige également les collectivités à proposer un repas hebdomadaire sans viande ni poisson. Cette disposition est déjà appliquée depuis plusieurs années dans la restauration scolaire et des accueils de loisirs de la Ville.

\*EGalim : loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

# L'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE SPÉCIAL CARNAVAL



## Carnaval psychédélique à Pont du Drac

Cette année, pour préparer le carnaval sur le thème de « C'est quoi le délire ? », on a décidé de faire notre char sur le thème d'une forêt psychédélique avec des champignons magiques et fluos. Peinture, collage et « déco récup » ont fait parti de notre quotidien en janvier et février, lors des temps périscolaires du midi et du soir !

### Anatole France



### Ancienne Mairie



### Maurice Audin



### Jules Ferry Danielle Casanova



### Jeanne Labourbe



### Les Balmes



### Paul Langevin



### Robespierre





## Quelle école pour demain ?

Participez aux ateliers collaboratifs, organisés par la Ville.  
Objectif : définir ensemble ce que nous voulons pour nos écoles.



### L'ÉCOLE, UNE PASSERELLE POUR APPRENDRE PARTOUT ?

*Un atelier pour réfléchir ensemble sur la création de passerelles entre l'école et les temps extra-scolaires.*



### L'ÉCOLE, OUVERTE SUR LA VILLE ET SUR L'AVENIR ?

*Un atelier pour réfléchir ensemble sur la conception d'espaces scolaires ouverts sur la ville et adaptés aux évolutions pédagogiques.*



### PRÉSENTATION DU PLAN ÉCOLES

**Lieu : 38 bis\* [ex-MTL] et en Facebook live**

38 bis mail Marcel Cachin/  Ville de Fontaine

\*Sous réserve des conditions sanitaires - Passe sanitaire obligatoire