Le petit ÉCOLIER FONTAINOIS

#N°2 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2020

Chers parents,

Avec l'automne, les conseils d'école arrivent : nos élus vont venir à la rencontre de vos représentants et des enseignants. C'est l'occasion de préciser notre projet pédagogique, dont le principe est simple : permettre à l'enfant de s'épanouir en développant ses capacités. Dans ce but, de nouvelles mesures vont bientôt prendre effet. Dès janvier 2021, deux écoles expérimenteront un nouvel espace de travail sur le temps périscolaire du soir : encadrés par un animateur, en groupe réduit, les enfants dont les parents le souhaitent pourront avancer dans leur travail personnel. En outre, en 2021, chaque salle de classe élémentaire va être équipée d'un ordinateur portable neuf, qui sera associé à un vidéoprojecteur. Ces mesures concrètes doivent permettre aux enfants et aux enseignants d'optimiser leur travail. Nous voulons que tous bénéficient des meilleures conditions d'enseignement et d'accueil dans nos écoles.

C'est cet accueil qu'il faut prendre en compte quand on parle du coût de la restauration scolaire : elle comprend en effet l'encadrement par des personnels qualifiés. Le schéma ci-contre permet ainsi de visualiser le coût de la pause méridienne, par enfant : il inclut certes le prix du repas, mais aussi l'accompagnement périscolaire. Alors que le tarif pour une famille est compris entre 0,50 € et 6 €, le coût réel est de 10,54 € par enfant et par repas. La collectivité prend donc à sa charge une part importante du coût global : c'est pour nous une fierté de pouvoir ainsi contribuer aux repas et à l'accueil de nos enfants.

Pour terminer, nous avons souhaité, dès ce n°2 du *Petit écolier fontainois*, faire participer les enfants. Vous trouverez donc, en page 4, quelques-unes de leurs réalisations et un texte écrit par une classe de CM1-CM2 : ils vous racontent leur quotidien, qui ne semble guère perturbé par la pandémie ! Comme chaque année, à l'automne, les enfants jouent dans les feuilles mortes ou préparent Halloween, et c'est bien ainsi.

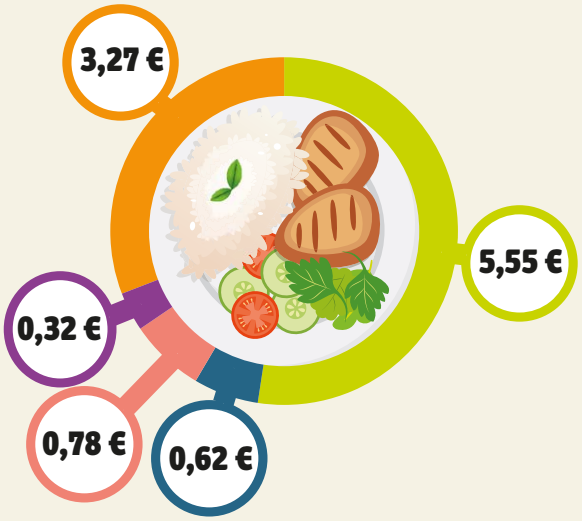
Bien cordialement,

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

Coût unitaire de la pause méridienne

10,54 €

Pour la commune, l'accueil d'un enfant pendant la pause méridienne a un coût de 10,54 € qui peut se décomposer de la manière suivante :



3,27 € Prix d'achat des repas

5,55 € Charges de personnel intervenant sur la pause méridienne

0,62 € Frais de gestion et de facturation

0,78 € Diverses fournitures dont le matériel pédagogique d'animation

0,32 € Frais de structure (fluides et maintenance du matériel)

De 0,50 € à 6 €

Pour les familles, le tarif pour les familles est compris entre 0,50 € et 6 € (selon le quotient familial déterminé par la Caf).

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

Ville de FONTAINE

→ Du **9** novembre au **13** novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN
ENTREE		Salade de pommes de terre / Thon à la vinaigrette du chef	FERIE Armistice 1918	Kiwi à la cuillère	Salade doucette à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche durable	Sauté de bœuf aux oignons* Origine : R.A.		Rôti de dinde au jus Origine : France	Chili végétarien*
PLAT SANS VIANDE	-	Pané de blé / Tomate / Mozzarella		Aiguillettes de blé au curry	-
GARNITURE	Semoule*	Haricots verts persillés*		Choux-fleurs BIO à la provençale*	Boulgour BIO*
FROMAGE	Camembert à la coupe	Emmental BIO		Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt nature R.A. (Ferme de Belle Etoile 38570 THEYS) + Sucre
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Clémentine		Riz au lait R.A. (collectif) **en cours de validation**	

→ Du **16** novembre au **20** novembre

	MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles à la vinaigrette du chef*	Duo de choux à la vinaigrette du chef*		Betteraves / Vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Gratin de brocolis aux Ravioles du Dauphiné* (St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE) **en cours de validation**	Boulettes de bœuf à la sauce tomate* Origine : France	Rôti de veau aux champignons* Origine : R.A.	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	Sauté de porc au curry* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Boulettes végétariennes	Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche durable	-	Steak fromager
GARNITURE		Spaghettis BIO R.A.*	Poêlée de céréales BIO*	Petits pois*	Purée de carottes*
FROMAGE	St Morêt	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Mimolette	St Marcellin BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)	Edam BIO
DESSERT	Ananas au sirop (collectif)		Orange	Poire R.A.	Gâteau aux pralines du chef*

→ Du **23** novembre au **27** novembre

	LUNDI	MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade batavia à la vinaigrette du chef	Salade de radis / Maïs*	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Salade de pennes BIO R.A.*
PLAT PRINCIPAL	Gratin de moules*	Pommes de terre au fromage pour tartiflette*	Sauté de bœuf à la provençale* Origine : R.A.	Jambon Origine : France	Pilons de poulet rôti* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	-	Escalope de soja / Blé panée	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE	Riz créole*	Epinards hachés BIO*	Crozets R.A.*	Gratin de potiron*	Haricots beurre persillés*
FROMAGE	Tomme blanche du Trièves BIO R.A. à la coupe (au lait pasteurisé)		Yaourt nature accompagné de confiture de fraises	St Paulin	Vache qui rit
DESSERT	Pomme R.A. cuite à la cannelle*	Compote pommes / Bananes (collectif)		Gâteau poires / Chocolat du chef*	Clémentine BIO

→ Du **30** novembre au **4** décembre

	LUNDI	MARDI	MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Coleslaw*	Salade iceberg / Vinaigrette à l'huile de noix du chef	Tarte au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Salade de pamplemousse / Maïs au surimi*
PLAT PRINCIPAL	Saucisse R.A.* (Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISET)	Filet de poulet aux oignons* Origine : France	Quenelles BIO R.A. à la tomate* (St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE)	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable	Sauté de bœuf au jus* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Steak de soja sauce échalote	Filet de poisson à l'aneth* certifié pêche durable	-	-	Boulettes végétariennes
GARNITURE	Purée de pois cassés*	Polente R.A.*	Haricots verts persillés*	Choux-fleurs BIO persillés*	Purée de pommes de terre*
FROMAGE	Gouda BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Fromage frais nature sucré	Brie à la coupe	
DESSERT	Kiwi BIO			Poire	Flan vanille nappé caramel BIO

→ Du **7** décembre au **11** décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU VEGETARIEN
ENTREE	Salade doucette à la vinaigrette du chef		Kiwi BIO	Taboulé de boulgour BIO*	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Frites de poulet	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable	Sauté de porc à la provençale* Origine : France	Rôti de veau au jus* Origine : R.A.	Dhal de lentilles corail*
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	-	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable	Escalope de soja / Blé panée	-
GARNITURE	Poêlée de brocolis / Panais / Butternut BIO* en cours de validation	Coquillettes BIO R.A.*	Carottes / Pommes de terre*	Gratin de poireaux*	Semoule*
FROMAGE	Emmental	St Paulin BIO à la coupe	Tomme blanche	Crème de fromage fondu	Yaourt nature + Sucre
DESSERT	Eclair au chocolat R.A.	Pomme R.A.	Compote de poires Williams BIO (collectif)	Banane	

→ Du **14** décembre au **18** décembre

	MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade batavia à la vinaigrette du chef	Pizza au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)		Velouté de courgettes au kiri*	
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de blé au curry	Steak haché au jus Origine : France		Parmentier de poisson R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	
PLAT SANS VIANDE	-	Œuf dur à la béchamel			
GARNITURE	Petits pois BIO*	Brocolis persillés*			
FROMAGE	Carré Président	Bûche du Pilat R.A. à la coupe		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	
DESSERT	Yaourt à la fraise BIO R.A. (collectif)	Orange			

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

École Jeanne Labourbe

J'ai aimé retrouvé mes camarades parce qu'ils me manquaient. Laura
La maîtresse est gentille et elle nous apprend beaucoup de choses. Ramzy
J'ai aimé dessiner les "hommes oiseaux" à la manière de FOLON. Léna
L'école me manquait, j'ai aimé retourner en classe. Emilie
J'ai aimé retrouver ma maîtresse. Candice.
J'ai aimé la rentrée car j'ai retrouvé mes amies et une nouvelle maîtresse. Chaïs
J'ai aimé retravailler avec mes camarades. Luc
J'ai aimé faire mon exposé pour apprendre des choses sur le Portugal et découvrir le "Volcan gris" qui est très dangereux. Viara
J'ai bien aimé retourner à l'école pour revoir tous mes amis et j'ai aimé leur faire partager mon exposé sur la Hongrie. Léo
Ce que j'ai aimé cette année, c'est l'Art Plastique. Nino
J'ai aimé nos exposés de géographie et les cailloux à notre nom sur nos bureaux. Swann
J'ai aimé écouter les exposés de mes copains car j'apprends toujours beaucoup de choses. Naëlysse
J'ai aimé retrouver mes camarades et les mathématiques. Younes.
J'ai aimé retrouver mes camarades et retrouver l'école par l'ambiance ça été très court. Ombre
J'adore l'art plastique et j'ai bien aimé faire mon exposé sur l'Irlande!
J'ai beaucoup aimé retrouvé ma classe et mes camarades. Charlène
La maîtresse est gentille, elle nous donne parfois des bonbons et nous fait regarder des films. Malyssa

École Paul Langevin

L'automne

Quand l'automne vient sur Paul Langevin
arrivent les farfadets

Fantômes et sorcières créent un univers magique

Fait de bric et de broc ABRACADABRA

École des Balmes

Depuis quelques mois, nous travaillons pendant le périscolaire à la création d'un nouveau spectacle. Nous devions le présenter en juin 2020 mais le virus est passé par là... La création du spectacle continue avec l'arrivée de nouveaux artistes. Dans les coulisses, nos petites mains commencent à confectionner les costumes. Nous avons hâte de vous montrer notre travail. Rendez-vous début 2021.

Les artistes des Balmes

École maternelle Danielle Casanova

A kétoumé toumé papa (4x) *Yéva yéva yéva eh ! (bis)*

Toutouyé toutouyé papa *Zamina mina zamboué*
Toutouyé tou tou yé pa *Zamina mina eh*
Toutouyé toutouyé papa *Zamina mina zamboué*
Toutouyé tou tou yé pa *Zamina mina eh*

Tous les soirs, après le goûter, nous chantons des chansons et surtout celle-ci, qui nous rappelle les vacances et l'été : elle nous raconte comment on fabrique l'huile de monoï dans les îles pacifiques. En plus des paroles en Tahitien, il y a des gestes : tout d'abord nous écrasons les fleurs de tiaré, puis nous remuons notre préparation, nous l'étalons sur notre peau et nous finissons par danser au soleil comme une vahiné.

École maternelle Pont-du-Drac

Les petites sections de l'école maternelle Pont-du-Drac ont participé à la création des règles de la cantine. Ils ont décoré les affiches et à tour de rôle, chaque enfant a donné et affiché sa règle !

École élémentaire Pont-du-Drac

Tous les enfants du périscolaire de l'école Pont-du-Drac vous souhaitent une bonne rentrée !

École Jules Ferry

Nous avons réalisé des activités sur Halloween. Dans un premier temps nous avons décoré la cantine : toiles d'araignées, chauves-souris en papier, chapeaux et fantômes. Puis les CE1 et CE2 ont créé des chapeaux et les CP ont réalisé de petits fantômes avec des mouchoirs en papier. Les CM1 et CM2 ont confectionné de belles citrouilles et des cercueils.

Conception/réalisation : Service communication Ville de Fontaine - 10/2020 - © Photos : DR - Impression : Coquand imprimeurs