

Le petit "ÉCOOLIER" FONTAINOIS

#N°6 SEPTEMBRE > OCTOBRE 2021



Chers parents,

Pour la deuxième année consécutive, la rentrée a lieu sous le signe d'un protocole sanitaire appliqué aux écoles. Les mesures mises en place restent le port du masque et le principe de non brassage des élèves par niveau. Nos services sont préparés et pourront parer à tous les ajustements nécessaires en cours d'année.

L'année scolaire qui débute verra aussi l'atelier « je fais mes devoirs » se déployer dans toutes les écoles élémentaires durant le temps périscolaire. Un temps dédié aux élèves pour faire leurs devoirs. Un temps gratuit pour les familles les lundis, mardis et jeudis soir.

Nous avons souhaité également mettre en place dès cette rentrée une nouvelle formule de « classes montagne ». Des séjours proposés à tous les élèves et toute l'année, pour découvrir ce patrimoine naturel fabuleux qu'est la montagne. Ces séjours « à la carte » seront choisis par les enseignants et adaptés aux programmes scolaires.

Avec ce nouveau dispositif, près de 750 enfants pourront partir à Saint Nizier, du CP au CM2, alors qu'auparavant leur nombre était restreint aux seuls CM1-CM2. Les enseignants qui sont en charge de vos enfants ne manqueront pas de vous indiquer, lors de la réunion de rentrée, leur participation à ce projet.

Enfin, parce que leur avis, comme le vôtre, est important, nous consulterons parents et enseignants en fin d'année, pour faire évoluer la formule si nécessaire et s'assurer qu'elle bénéficie pleinement à nos enfants.

Nous vous souhaitons à tous une très bonne rentrée.

Bien cordialement,

Franck Longo
Maire de Fontaine

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



Vacances scolaires Zone A 2021/2022

Vacances de la Toussaint :

samedi 23 octobre > lundi 8 novembre

Vacances de Noël :

samedi 18 décembre > lundi 3 janvier

Vacances d'hiver :

samedi 12 février > lundi 28 février

Vacances de printemps :

samedi 16 avril > lundi 2 mai

Départ vacances d'été : jeudi 7 juillet

Pont de l'ascension : fermeture des classes
du jeudi 26 mai au dimanche 29 mai



Vacances de la Toussaint

Samedi 23 octobre > lundi 8 novembre 2021



**Ouverture des inscriptions
pour les fontainois**

Lundi 27 septembre 2021



**Ouverture des inscriptions
pour les extérieurs**

Lundi 11 octobre 2021 - 13h30

→ Menus restauration scolaire

→ Du 13 au 17 septembre

| nouveauté | REPAS VEGETARIEN | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|------------------|--|---|--|--|---|
| ENTREE | | Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef* | Melon | Salade de blé BIO à la vinaigrette du chef* | Carottes râpées / Vinaigrette citron basilic du chef* |
| PLAT PRINCIPAL | Dhal de lentilles corail* | Filet de poulet pané | Filet de poisson sauce ciboulette* certifié pêche responsable | Sauté de porc à l'estragon* Origine : France | Rôti de veau au jus* Origine : France |
| PLAT SANS VIANDE | | Steak fromager | | Filet de poisson sauce citron* certifié pêche responsable | Steak de soja au jus |
| GARNITURE | Riz BIO au petit épeautre BIO* | Ratatouille* | Pennes BIO R.A.* | Haricots verts persillés à l'huile d'olive* | Purée de pois cassés* |
| FROMAGE | Emmental BIO | St Nectaire AOP à la coupe | | Tomme blanche | Yaourt nature (collectif) 38570 THEYS + Sucre |
| DESSERT | Compote de pommes / Framboises (collectif) | Pomme BIO R.A. | Crème dessert au caramel | Banane | |

→ Du 20 au 24 septembre

| | REPAS | REPAS VEGETARIEN | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|------------------|---|--|---|---|---|
| ENTREE | Pizza au fromage | Concombre BIO à la vinaigrette du chef* | Salade de riz à la vinaigrette du chef* | Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef* | Tomate / Vinaigrette à l'huile d'olive du chef* |
| PLAT PRINCIPAL | Sauté de bœuf R.A. à la dijonnaise* | Raviolis aux quatre fromages à la sauce tomate 26100 ROMANS-SUR-ISERE | Saucisse de volaille* | Jambon Origine : France | Pépites de poisson meunière citronnées certifié pêche responsable |
| PLAT SANS VIANDE | Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche responsable | | Aiguillettes de blé au curry | Boulettes végétariennes à la sauce tomate | |
| GARNITURE | Purée de potiron BIO* | | Carottes persillées à l'huile d'olive* | Pommes frites / Ketchup | Gratin de courgettes BIO* |
| FROMAGE | Carré de l'Est à la coupe | Fromage blanc nature (collectif) + Sucre | St Paulin BIO à la coupe | | Vache qui rit |
| DESSERT | Poire R.A. | | Prunes R.A. | Yaourt à la fraise BIO |  Gâteau aux pépites de chocolat* |

→ Du 27 septembre au 1^{er} octobre

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | REPAS VEGETARIEN |
|------------------|---|--|--------------------------------|--|--|
| ENTREE | | Méli-mélo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef* | Salade de torsades BIO R.A.* | | Salade iceberg / Vinaigrette du chef* |
| PLAT PRINCIPAL | Filet de poisson sauce basilic* certifié pêche responsable | Sauté de poulet aux olives* Origine : France | Paupiette de veau au jus* | Rôti de porc aux herbes* Origine : France | Pois chiches aux carottes / lait de coco et curcuma* |
| PLAT SANS VIANDE | | Pané de blé / Tomate / Mozzarella | Steak fromager | Filet de poisson à l'estragon* certifié pêche responsable | |
| GARNITURE | Riz basmati* | Choux-fleurs BIO à la béchamel* | Petits pois* | Polente R.A. à la tomate* | Semoule* |
| FROMAGE | Bûche du Pilat à la coupe | Edam BIO | Mimolette | Fromage frais nature sucré | |
| DESSERT | Pomme BIO R.A. | Tarte Normande | Cocktail de fruits (collectif) | Raisin noir | Yaourt aux fruits mixés BIO |

→ Du 4 au 8 octobre

| nouveauté | REPAS VEGETARIEN | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|--|--|--|
| ENTREE | Macédoine de légumes* | Cœur de laitue / Vinaigrette du chef* | Crêpe au fromage | Concombre BIO à la Vinaigrette du chef* | Salade de lentilles / Mais à la vinaigrette du chef* |
| PLAT PRINCIPAL | Quenelles à la sauce tomate* | Sauté de porc aux champignons* Origine : France | Rôti de veau aux oignons* Origine : France | Tomate farcie | Filet de poisson pané / Citron certifié pêche responsable |
| PLAT SANS VIANDE | | Escalope soja / Blé panée | Filet de poisson au curry* certifié pêche responsable | Boulettes végétariennes à la sauce tomate | |
| GARNITURE | Haricots beurre persillés à l'huile d'olive* | Purée de pommes de terre* | Epinards hachés BIO* | Coquillettes* | Gratin de brocolis BIO* |
| FROMAGE | Gouda BIO | X | Cantal AOP à la coupe | Yaourt nature (collectif) 38570 THEYS + Sucre | Camembert |
| DESSERT | Prunes R.A. | Yaourt à la myrtille BIO | Clafoutis aux fruits* | X | Poire R.A. |

→ Du 11 au 15 octobre

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | REPAS VEGETARIEN |
|------------------|---|---|--|-----------------------------|--|
| ENTREE | Nem aux légumes | Salade de batavia / Vinaigrette à l'échalote du chef* | X | Accras de morue | Gaspacho de tomates |
| PLAT PRINCIPAL | Curry de bœuf R.A. au lait de coco* | Fish and chips | Pain Kebab et Emincé de volaille kebab Origine : France | Rougail à la saucisse R.A.* | Tortillas Pommes de terre / Oignons |
| PLAT SANS VIANDE | Curry de poisson au lait de coco* certifié pêche responsable | | Pain Kebab et Falafels à la sauce tomate | Rougail végétarien* | |
| GARNITURE | Poêlée de nouilles à l'asiatique | Petits pois à la menthe* | Frites / Mayonnaise | Riz BIO créole* | Légumes méridionale à l'huile d'olive* |
| FROMAGE | X | Cheddar à la coupe | Fromage blanc au miel (collectif) | X | Tomme Catalane AOP à la coupe |
| DESSERT | Compote de pommes / Ananas (collectif) | Crumble aux fruits rouges | Dattes | Yaourt à la noix de coco | Fruit |

→ Du 18 au 22 octobre

| nouveauté | LUNDI | REPAS VEGETARIEN | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|---|--|--|---|
| ENTREE | Salade de chou blanc BIO / Mais BIO à la vinaigrette du chef* | Salade de pois chiches / Tomate à la vinaigrette du chef* | Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef* | Taboulé* | Salade iceberg / Vinaigrette du chef* |
| PLAT PRINCIPAL | Raviolis de bœuf au poivre de Timut* Origine du bœuf : France* 26100 ROMANS-SUR-ISERE | Poêlée de céréales BIO* | Sauté de poulet à la crème* Origine : France | Steak haché au jus Origine : France | Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche responsable |
| PLAT SANS VIANDE | Cappelletti au fromage à la sauce tomate* | | Filet de poisson à la crème* certifié pêche responsable | Aiguillettes de blé au curry | |
| GARNITURE | - | Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive* | Riz créole* | Gratin de potiron* | Haricots verts persillés à l'huile d'olive* |
| FROMAGE | Yaourt nature + Sucre | St Nectaire AOP à la coupe | X | Tomme d'Auvergne à la coupe | Emmental BIO |
| DESSERT | X | Prunes | Yaourt à la vanille BIO | Pomme BIO R.A. |  Gâteau au yaourt* |



Nouveau !

ATELIER JE FAIS MES DEVOIRS



Pour la rentrée de septembre 2021, la Ville de Fontaine met en place des ateliers lors de l'accueil périscolaire du soir, dans les écoles élémentaires. Ils sont gratuits.

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 à 2 ateliers chaque semaine, les lundis, mardis et jeudis de 17h à 17h30 (mêmes soirs 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**

Modalités

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



Quelle démarche pour inscrire mon enfant ?

Mon inscription pour les accueils périscolaires doit être à jour.

Je réalise une pré-inscription pour une période (voir ci-dessous) auprès de l'**Espace famille** en précisant les soirs souhaités [mêmes soirs chaque semaine] :

7 place des Écrins
04 57 38 50 10
espace.famille@ville-fontaine.fr

En fonction des places disponibles, une confirmation d'inscription à l'atelier me sera communiquée.

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.

Période 1

Période 2

Période 3

Période 4

Période 5

Préinscriptions :
jusqu'au 10/09

Ateliers du
27/09 au 21/10

Préinscriptions :
du 11 au 22/10

Ateliers du
8/11 au 16/12

Préinscriptions :
du 6 au 17/12

Ateliers du
3/01 au 10/02

Préinscriptions :
du 31/01 au 11/02

Ateliers du
28/02 au 14/04

Préinscriptions :
du 4 au 15/04

Ateliers du
2/05 au 16/06



CLASSES MONTAGNE

Les classes de neige deviennent les classes montagnes !

Lieu > Centre de Saint Nizier

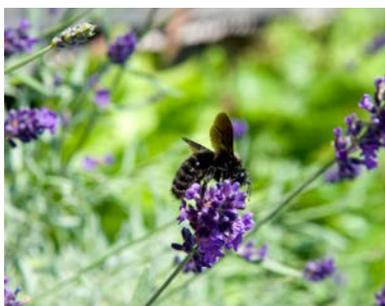


La Ville de Fontaine, en lien avec l'Éducation Nationale fait évoluer le projet des classes de neige en classes montagne.

Objectif :

Permettre à un plus grand nombre d'élèves de partir à la découverte de la montagne et proposer de nouveaux projets de sensibilisation à l'environnement.

Avec cette nouvelle formule ce sont désormais près de 750 enfants du CP au CM2 qui pourront profiter du centre de montagne de Saint-Nizier tout au long de l'année.



Les activités

12 projets proposés sont répartis dans 5 thématiques :

- étude de l'eau et de la neige,
- sports de glisse,
- histoire de la résistance dans le Vercors
- la biodiversité de la faune et de la flore
- découverte du paysage et de l'habitat



Le projet

D'une durée de 2 à 4 jours, les classes montagne vont permettre aux enseignants d'élaborer des projets pédagogiques alliant sensibilisation à l'environnement, pratiques d'activités sportives, culturelles et scientifiques. Des spécialistes en environnement et en patrimoine interviennent lors des sorties. Les enfants découvrent une méthodologie de travail ainsi que les grands principes de l'approche scientifique.

L'apprentissage de la vie en collectivité est aussi privilégié. Les activités sont conçues pour favoriser la participation active des élèves et les interactions au sein d'un groupe.

De belles sorties en perspective pour découvrir la nature et sa biodiversité !

Les Classes montagne se dérouleront
au fil des saisons du
27 septembre 2021 au 3 juin 2022.

Vos interlocuteurs à l'école

Les directeurs d'école sont responsables de la scolarité de votre enfant. Ils gèrent notamment les admissions à l'école, les réunions et les différents événements liés à l'école. Ils restent vos principaux interlocuteurs à cet égard.

Il existe désormais aussi des **responsables de proximité**, qui seront vos interlocuteurs pour les autres questions : l'accueil périscolaire, la restauration et l'entretien.

Voici donc la liste des directeurs et des responsables de proximité, par école, qui seront vos principaux interlocuteurs, sur place, pour l'année à venir.

| Groupe scolaires | Écoles | Directeur d'école | Interlocuteurs Ville |
|----------------------------------|-------------|--|--|
| Marcel Cachin | Maternelle | M. Cubas Tél. 04 76 27 30 35 | Mme Castanheira Brasio Fabienne <i>Responsable de proximité</i> Tél. 07 84 37 23 45 |
| | Élémentaire | Mme Auriel Tél. 04 76 26 77 80 | |
| Robespierre | Maternelle | Mme Bouchet-Virette Tél. 04 76 26 34 28 | Mme Balducci Virginie <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 92 41 49 |
| | Élémentaire | M. Prat Tél. 04 76 26 00 50 | |
| Paul Langevin | Maternelle | Mme Parrel Tél. 04 76 26 74 46 | Mme Mulé Valérie <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 90 78 88 |
| | Élémentaire | Mme Guesné Tél. 04 76 27 11 44 | |
| Les Balmes / Marguerite Tavel | Maternelle | M. Béthune Tél. 04 76 27 07 82 | Mme Legris Justine <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 86 07 13 |
| | Élémentaire | M. Puybaret Tél. 04 76 27 42 51 | |
| Anatole France | Maternelle | Mme Jal Tél. 04 76 26 74 80 | Mme Naoui Nozha <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 92 20 82 |
| | Élémentaire | M. Cavagna Tél. 04 76 27 14 37 | |
| Pont-du-Drac | Maternelle | Mme Parent Tél. 04 76 27 09 82 | M Mickaël Orosco <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 86 49 96 |
| | Élémentaire | M. Eloy Tél. 04 76 26 72 73 | |
| Jules Ferry Danielle Casanova | Maternelle | Mme Laforêt Tél. 04 76 26 29 71 | Recrutement en cours <i>Responsable de proximité</i> Tél. 04 76 28 75 43 (temporaire) |
| | Élémentaire | Mme Salvète Tél. 04 76 26 63 80 | |
| Jeanne Labourbe | Primaire | Mme Martinotti-Giddey Tél. 04 76 27 36 35 | Recrutement en cours <i>Responsable de proximité</i> Tél. 04 76 28 75 43 (temporaire) |
| Ancienne mairie Maurice Audin | Maternelle | Mme Hugonnard Boulares Tél. 04 76 27 30 37 | Mme Ferrante Nicole <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 92 55 12 |
| | Élémentaire | Mme Maire Tél. 04 76 26 14 28 | |