

Le petit "ÉCOLE" FONTAINOIS

SPÉCIAL
CLASSE DE NEIGE

#N°4 MARS > AVRIL 2021



Chers parents,

Quel bonheur de pouvoir partir en classe de neige dans cette période de crise sanitaire, qui se prolonge depuis plus d'un an ! C'est le sentiment unanime des enseignants et des élèves de CM1/CM2 que nous avons rencontrés sur place, le vendredi 15 janvier, lorsque nous sommes allés visiter le Centre de Saint Nizier et participer aux activités. Il est important de pouvoir oublier un moment les difficultés présentes, et de se retrouver tous dans la nature, en présence d'une neige si belle et si abondante, telle qu'on n'en avait pas vue depuis longtemps. Il est précieux de pouvoir prendre un bol d'air, tout en poursuivant les apprentissages scolaires dans un si beau cadre, où l'enseignement scientifique et la découverte de la nature sont évidemment à l'honneur. Savez-vous observer les traces d'un lièvre sautant dans la neige et dire dans quel sens il va ? Avez-vous déjà regardé les différentes formes des cristaux de neige ? Et puis, tout simplement, quel bonheur de lire l'émerveillement dans les yeux des enfants découvrant ces paysages enneigés, se roulant et se jetant dans la neige ! Nous sommes heureux, à l'échelle de la municipalité, de pouvoir créer ce genre d'événement qui laissera sûrement des traces dans la mémoire des enfants.

En cette année particulière, les stations de ski n'ayant pas ouvert, il a fallu trouver des solutions pour que les enfants puissent tout de même profiter de la neige : les sorties raquettes se sont substituées aux sorties à ski, et les descentes en luge agrémentent les récréations au centre. À ce propos, nous tenons à remercier chaleureusement les responsables et animateurs, pour leurs efforts d'adaptation, et pour maintenir une qualité d'accueil digne de nos enfants, dans le strict respect du protocole sanitaire.

Ces nouveautés (sorties raquettes et luge) ouvrent la voie à une réflexion qui va être conduite cette année sur l'évolution des activités au centre : elles vont être enrichies de nouvelles propositions qui seront travaillées avec les enseignants et les parents volontaires. Ce seront autant d'expériences variées qui pourront avoir lieu, de manière à profiter au mieux de la montagne et du centre de Saint Nizier. Un centre qui doit être réhabilité pour continuer à fonctionner et devenir un véritable lieu ressource pour l'éducation à l'environnement. C'est le sens des réflexions que nous menons en ce moment avec l'appui de la Région et de la Métropole.

Fontaine est au pied du magnifique parc naturel du Vercors. Elle doit y avoir toute sa place.

Bien cordialement,

Franck Longo

Maire de Fontaine

Julien Bouvier

Adjoint à l'enseignement et à l'éducation populaire

→ Du 1^{er} au 5 mars

Nouveauté!	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	Salade de papillons*	Salade de batavia à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre au boursin*	Salade de chou blanc BIO / Maïs BIO à la vinaigrette du chef*	Carottes râpées à la vinaigrette citron / Basilic du chef
PLAT PRINCIPAL	Escalope de blé / Soja panée	Couscous de bœuf R.A.*	Filet de poisson à la basquaise* certifié pêche durable	Saucisson cuit R.A. Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Sauté de poulet aux oignons* Origine : France
PLAT SANS VIANDE		Pois chiches aux légumes de couscous*		Filet de poisson à la moutarde* certifié pêche durable	Œuf dur à la béchamel*
GARNITURE	Choux de Bruxelles persillés*	Semoule*	Gratin de salsifis*	Purée de pois cassés*	Epinards hachés BIO*
FROMAGE	Carré du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES		St Paulin BIO à la coupe	Yaourt nature + Sucre	Emmental
DESSERT	Pomme	Yaourt à la vanille BIO	Banane		Gâteau basque

→ Du 8 au 12 mars

Nouveauté!	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
ENTREE		Radis / Beurre	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Velouté de légumes*	Taboulé*
PLAT PRINCIPAL	Raviolis de bœuf (France) et poivre de Timut à la sauce tomate* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE	Filet de poisson à la crème* certifié pêche durable	Steak de soja à la moutarde	Jambon froid Origine : France	Goulash hongroise* Bœuf origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Cappelletti au fromage à la sauce tomate*			Boulettes végétariennes	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable
GARNITURE	-	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Boullgour*	Coquillettes*	Gratin de choux-fleurs*
FROMAGE	Brie BIO à la coupe	Gouda BIO		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	Rondelé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Beignet framboise R.A. (collectif) SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT	Yaourt brassé à la myrtille BIO R.A. (collectif) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES		Kiwi BIO

→ Du 15 au 19 mars

Nouveauté!	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE		Salade de mâche à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre / Olives / Maïs à la vinaigrette du chef*	Coleslaw*	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Sauce carbonara* (porc)	Pizza au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES	Filet de poulet au jus* Origine : France	Sauté de bœuf R.A. aux champignons*	Filet de poisson meunière / Citron certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Bolognaise végétarienne*				
GARNITURE	Spaghettis BIO R.A.*	Carottes persillées à l'huile d'olive*	Gratin de potiron BIO*	Riz BIO au petit épeautre BIO*	Petits pois
FROMAGE	Tomme blanche	Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Rouy à la coupe		Edam BIO
DESSERT	Ananas frais	Compote de poires (collectif)	Pomme R.A.	Flan vanille nappé caramel	Gâteau au yaourt du chef*



→ Du 22 au 26 mars

Nouveauté!	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	Salade de lentilles / Pois chiches à la vinaigrette du chef*	Betteraves vinaigrette au vinaigre de framboise du chef*	Duo de choux à la vinaigrette du chef*		Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Gratin de moules citron / Basilic*	Sauté de porc à l'estragon* Origine : France	Rôti de veau R.A. au romarin*	Gratin de poireaux aux Ravioles du Dauphiné* St Jean 26100 ROMANS-SUR-ISERE
PLAT SANS VIANDE	Quenelles sauce tomate*		Filet de poisson à l'estragon* certifié pêche durable	Chili végétarien*	
GARNITURE	Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Blé BIO pilaf*	Polente R.A.*	Macaronis*	
FROMAGE	Emmental BIO	Fromage blanc nature (collectif) + Sucre		Vache qui rit	Tomme blanche du Trièves BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES
DESSERT	Poire		Crème dessert au caramel	Orange	Tarte au citron

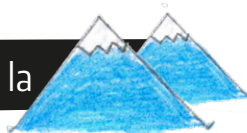
→ Du 29 mars au 2 avril

Nouveauté!	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Kiwi BIO	Salade de betteraves / Pommes de terre à la vinaigrette du chef*	Salade de batavia à la vinaigrette du chef	Salade de riz à la vinaigrette du chef*	Salade de radis au maïs*
PLAT PRINCIPAL	Saucisse R.A.* Au Regal Dauphinois 38170 SEYSSINET-PARISSET	Sauté de bœuf R.A. aux oignons*	Hachis parmentier Bœuf origine : France	Omelette nature BIO Origine : France	Filet de poisson à la provençale* certifié pêche durable
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson sauce échalote* certifié pêche durable	Steak fromager	Tortellinis ricotta / Epinards à la sauce tomate*		
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate*	Purée de carottes*	-	Epinards hachés*	Trio de brocolis / Panais / Butternut BIO à l'huile d'olive*
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre	Verchicors BIO R.A. à la coupe (lait pasteurisé) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES		Mimolette	Brownie aux noix de Pécan sur son lit de crème anglaise
DESSERT		Banane	Yaourt brassé aux fruits BIO R.A. (collectif) Laiterie du Mont-Aiguille 38930 CLELLES	Pomme R.A.	

→ Du 5 au 9 avril

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Tarte au fromage R.A. Clot Pizza 38140 RIVES		Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	LUNDI DE DÂQUES	Filet de poisson pané / Citron certifié pêche durable	Curry de lentilles BIO et patates douces*	Boulettes de bœuf au jus* Origine : France	Sauté de poulet au paprika* Origine : France
PLAT SANS VIANDE				Boulettes végétariennes	Filet de poisson sauce crustacée* certifié pêche durable
GARNITURE		Haricots verts persillés à l'huile d'olive*	Semoule*	Tortis*	Gratin de choux fleurs BIO*
FROMAGE		Gouda BIO	Pavé d'Affinois R.A. à la coupe	Yaourt nature R.A. + Sucre Ferme Belle Etoile 38570 THEYS	Crème de fromage fondu
DESSERT			Orange	Poire	

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



École Marcel Cachin

Classe de CM2

Du 18 au 22 janvier

J'ai aimé car on a vu un tremplin.
On a fait des Jeux olympiques. Capucine

J'ai trouvé le mémorial intéressant. Le centre était très accueillant. Edem

J'ai aimé la sortie du tremplin, c'était sportif
il y avait beaucoup de neige et le paysage
était magnifique. Eya

J'ai bien aimé la
luge, j'ai adoré la
sortie au mémorial
de la résistance.

Jalyan

J'ai bien aimé la sortie en raquettes où nous avons appris à connaître
le sens dans lequel l'animal allait grâce aux empreintes.

Anatole



Il y avait Beatrice, Elephora, Anthony, Eliezy
Ils étaient très intelligents. On a parlé de l'histoire de la
vieillesse Samet Siméon.



Edem

J'ai aimé la sortie de Saint-Nicolas car
il avait beaucoup de neige, on a fait de la luge,
des raquettes et on est allé au mémorial.

Nino

J'ai adoré quand on a fait les jeux olympiques.

Donna

J'ai bien aimé la sortie où on a fait les
raquette et regardé les pattes d'animaux.

Ponia

École Marcel Cachin

Classe de CM1/ CM2

Lundi 18 janvier

Au début on a regardé l'émission « C'est pas sorcier » sur le thème des loups.
Après, on a fait de la luge. On a mangé
puis on a fait de la randonnée en raquettes,
une très longue randonnée ! Elyes



Mardi 19 janvier

J'ai adoré cette 2^e journée de classe de
neige ! Le matin, Thierry nous a montré
comment se formait un flocon de neige et
comment retrouver quelqu'un dans la neige.

Après, on est rentré pour manger : une
salade de pommes de terre, des quenelles
pour les « sans viande » ou des saucisses
pour les autres, du gratin de brocolis, du
fromage et pour finir une poire.

L'après-midi, on a fait une balade en
observant les montagnes et les empreintes
d'animaux avec Anthony. Puis on est rentré
au centre pour goûter : un pain au lait et une
compote.

Ensuite, on est rentré en car !

Yanelle



Retrouvez d'autres projets
des enfants :



ville-fontaine.fr/education

→ Réalisations des petits écoliers

École Robespierre

Una Nouva experienca per i bambini

Pendant le temps du midi, les élèves volontaires ont pu participer à l'atelier découverte de l'italien. Grâce à Imen, les enfants sont contents, c'est une nouvelle expérience. Merci à Gabriela, Dina, Claudia, Lou, Nicole Rose, Alissia, Tessa et Lina pour leur participation.



École Robespierre

Projet de fin d'année

Enfin nous voilà ! Nous avons préparé les fêtes de fin d'année à Robespierre !

- Le matin c'était : tournoi de baby foot ou origami de Noël avec Manon !
- À midi, les élémentaires ont fabriqué des flocons pleins de paillettes, et les maternelles ont fait de jolis présents à leurs parents, c'est le monde à l'envers !
- Aux TAP, on a peint avec Souad de jolis paysages de vacances au soleil !

École Anatole France

Il suffit d'aimer, de rêver et de s'amuser, et le tour est joué. Les enfants d'Anatole France ont fait place à leur créativité pour confectionner de bric et de broc, masques, déguisements, chapeaux fabuleux. Abacadabra le carnaval peut commencer. Ils se sont mobilisés pour créer des personnages différents les uns des autres. C'est à travers leurs regards pleins de lumières que brille le soleil du vivre ensemble.

Rien n'est plus beau que la diversité.

Nozha

