

#N°1 SEPTEMBRE - OCTOBRE 2020

# Le petit "ÉCOLOGIER" "FONTAINOIS"



Chers parents,

J'ai l'honneur de vous présenter la nouvelle gazette bimestrielle destinée à informer les familles au sujet des menus et de la vie scolaire à Fontaine. Je souhaite en effet développer le dialogue entre les enseignants, les animateurs périscolaires, les agents de la Ville, les parents et les enfants. Ainsi, vous êtes parfois déçus que votre enfant ne vous en dise pas plus en rentrant de sa journée d'école ? Eh bien, dès le prochain numéro, de petits journalistes - vos enfants - s'empareront d'une page, avec des animateurs périscolaires, pour raconter en direct leur journée à l'école ! En attendant, voici quelques informations de rentrée.

Le changement de statut de Vercors restauration<sup>1</sup> a permis de réaliser des économies, qui ont pu être répercutées sur le coût des repas, à travers une nouvelle tarification. C'est un premier pas, qui va être suivi de plusieurs autres. La part du bio et des produits locaux va progressivement augmenter, avec pour objectif d'atteindre, à terme, 100 %. C'est une volonté forte du mandat, avec dès cette année une augmentation de la part du bio de 20 %. Une politique anti-plastique va aussi se mettre en place. Enfin, et globalement, c'est la qualité des repas qui doit être améliorée, en prenant mieux en compte les besoins des enfants.

Dans ce but, un groupe de travail sur les menus va se mettre en place dès la rentrée, avec les parents volontaires. Pour candidater, il suffit de s'adresser, par mail, au service éducation de la Ville. Ce groupe de volontaires aura pour objectif de proposer des menus variés, adaptés aux enfants, en prenant compte le point de vue de ceux qui les voient le plus : leurs parents.

Je souhaite, en effet, que les enfants soient au centre de nos préoccupations, et qu'ils soient pris en compte dans l'ensemble de leur vie quotidienne. C'est la politique qui sera désormais menée, en matière éducative, avec votre concours.

Par ailleurs, sur le plan environnemental, une réflexion sur le gaspillage a déjà été menée, et ses conclusions vont être mises en application pour le réduire, car il a évidemment un coût, que ce soit pour nos portemonnaie ou pour la planète. En effet, l'étude qui a été menée sur ce sujet montre que le gaspillage alimentaire représente 25 % des quantités préparées. Il est évident que des économies pourraient être ainsi réalisées et consacrées à l'amélioration de la qualité des repas : c'est ce à quoi nous devons tous, collectivement, nous engager. L'enjeu est important, pour nous, pour nos enfants, pour la planète.

Pour terminer, une innovation majeure se met en place dès le mardi 1<sup>er</sup> septembre. Dans 5 groupes scolaires, des responsables de proximité ont en effet été nommés : ils seront vos premiers interlocuteurs, dans votre école, pour répondre à vos questions concernant la restauration scolaire, l'accueil périscolaire, ou encore l'entretien. Ils viendront ainsi compléter, sur le plan périscolaire, les directeurs d'école, qui sont vos interlocuteurs sur le plan scolaire. À l'intérieur de cette gazette, vous trouverez la liste des responsables qui ont été nommés par groupe scolaire. N'hésitez pas à venir les rencontrer !

En vous souhaitant une belle rentrée 2020 !  
Bien cordialement.

**Julien Bouvier**

Adjoint à l'enseignement  
et à l'éducation populaire

1. Vercors restauration, qui était une Société d'économie mixte (SEM), est devenu une Société publique locale (SPL).

→ Du 7 septembre au 11 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Tarte au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Tomate BIO R.A. à la vinaigrette du chef	Taboulé*	Salade batavia R.A. à la vinaigrette du chef	Concombre au fromage blanc*
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet aux herbes de Provence* Origine : France	Sauce carbonara*	Boeuf aux champignons* Origine : R.A.	Escalope de blé / Soja panée	Filet de poisson sauce ciboulette*
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Bolognaise végétarienne*	Steak fromager	-	-
GARNITURE	Ratatouille*	Spaghettis BIO R.A.*	Gratin de choux-fleurs BIO*	Epinards hachés BIO*	Boulgour*
FROMAGE	Edam BIO	Yaourt nature + Sucre	Tartare ail et fines herbes	Brie à la coupe	
DESSERT	Prunes		Poire	Gâteau aux pommes du chef*	Flan vanille nappé caramel

→ Du 14 septembre au 18 septembre

	REPAS VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef*	Melon	Salade de blé BIO / Maïs BIO à la vinaigrette du chef*	Carottes râpées à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Lentilles*	Filet de poulet pané	Filet de poisson à la provençale*	Sauté de porc à l'estragon* Origine : R.A.	Rôti de veau au jus* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	-	Omelette nature BIO Origine : France	-	Filet de poisson à la moutarde*	Boulettes végétariennes à la sauce tomate
GARNITURE	Riz BIO créole*	Brocolis à la béchamel*	Pennes BIO R.A.*	Haricots verts persillés*	Purée de pommes de terre*
FROMAGE	Gouda BIO	Carré de l'Est à la coupe		Rondelé nature	Yaourt nature accompagné de confiture de fraises
DESSERT	Cocktail de fruits (Collectif)	Pomme R.A.	Mousse au chocolat au lait	Banane	

→ Du 21 septembre au 25 septembre

	LUNDI	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate / Mozzarella à la vinaigrette du chef	Concombre BIO à la vinaigrette du chef*	Salade de risonis au basilic*	Pizza au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Jambon Origine : France	Tortellinis ricotta / Epinards sauce tomate*	Saucisse de volaille	Sauté de boeuf à la dijonnaise* Origine : R.A.	Filet de poisson meunière / Citron
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson sauce citron*		Aiguillettes de blé au curry	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-
GARNITURE	Pommes frites / Ketchup		Jeunes carottes persillées*	Purée de potiron BIO*	Gratin de choux-fleurs BIO*
FROMAGE		Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	St Paulin BIO à la coupe	Mimolette	Vache qui rit
DESSERT	Yaourt à la myrtille BIO		Prunes R.A.	Poire	Gâteau aux pépites de chocolat du chef*

→ Du 28 septembre au 2 octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS VEGETARIEN
ENTREE	/	Salade iceberg à la vinaigrette du chef	Salade de penne BIO R.A.*	/	Coleslaw*
PLAT PRINCIPAL	Moules à la provençale*	Sauté de porc aux olives* Origine : France	Steack haché au jus Origine : France	Rôti de veau aux herbes* Origine : R.A.	Pois chiches aux légumes de couscous*
PLAT SANS VIANDE	-	Œuf dur à la béchamel	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Filet de poisson à la crème*	-
GARNITURE	Riz basmati*	Epinards hachés BIO*	Petits pois*	Polente R.A.*	Semoule*
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Crème de fromage fondu	Bonbel	Tomme blanche	/
DESSERT	Pomme BIO R.A.	Tarte au flan	Liégeois à la vanille	Raisin noir	Yaourt à la framboise BIO

→ Du 5 octobre au 9 octobre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	Duo de chou à la vinaigrette du chef	Salade de torsades BIO R.A.*	Crêpe au fromage	Salade batavia R.A. à la vinaigrette du chef	Céleri rémoulade*
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet aux oignons* Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron	Rôti de porc au jus* Origine : France	Steak fromager	Tomate farcie (sans porc)
PLAT SANS VIANDE	Steak de soja aux oignons	-	Filet de poisson à la provençale*	-	Tomate farcie végétarienne
GARNITURE	Purée de pommes de terre*	Gratin de poireaux*	Haricots beurre persillés*	Gratin de potiron*	Riz BIO créole*
FROMAGE	Yaourt nature R.A. (Ferme de Belle Etoile 38570 THEYS) + Sucre	Camembert	St Nectaire à la coupe	Carré Président	/
DESSERT	/	Poire BIO R.A.	Pomme BIO R.A.	Clafoutis aux pêches du chef*	Fromage frais aromatisé aux fruits

→ Du 12 octobre au 16 octobre

Semaine du goût

	LUNDI	MARDI	REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Duo de carottes / Betteraves à la vinaigrette du chef	Doucette à la vinaigrette du chef	Radis sauce au fromage blanc*	Crème de potiron*	/
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet sauce Marcelline* Origine : France	Quiche lorraine au jambon R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	Bolognaise végétarienne*	Filet de poisson sauce crustacée*	Sauté de bœuf aux châtaignes* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Escalope de blé / Soja panée	Croque au fromage R.A. (Clot Pizza 38140 RIVES)	-	-	Chili végétarien*
GARNITURE	Brocolis persillés*	Courgettes BIO à la provençale*	Tagliatelles aux épinards*	Boulgour BIO*	Lentilles*
FROMAGE	Moelleux au chocolat sur son lit de crème anglaise	Fourme d'Ambert	Yaourt nature accompagné de Miel	/	Emmental BIO
DESSERT		Banane BIO	/	Crème dessert au caramel	Mi figue / Mi raisin

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

## 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.

Dans cinq groupes scolaires, il existe désormais aussi des **responsables de proximité**, qui seront vos interlocuteurs pour les autres questions : l'accueil périscolaire, la restauration et l'entretien. Les quatre groupes scolaires qui n'en sont pas encore pourvus conservent un(e) référent(e) périscolaire jusqu'à la rentrée scolaire suivante : pour des raisons d'organisation, il n'a pas été possible de les doter dès maintenant d'un responsable de proximité.

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

Groupe scolaires	Écoles	Directeur d'école	Interlocuteurs Ville
<b>Marcel Cachin</b>	Maternelle	<b>M. Cubas</b> Tél. 04 76 27 30 35	<b>Mme Castanheira Brasio Fabienne</b> <i>Responsable de proximité</i> Tél. 07 84 37 23 45
	Élémentaire	<b>Mme Auriel</b> Tél. 04 76 26 77 80	
<b>Robespierre</b>	Maternelle	<b>Mme Bouchet-Virette</b> Tél. 04 76 26 34 28	<b>Mme Balducci Virginie</b> <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 92 41 49
	Élémentaire	<b>M. Prat</b> Tél. 04 76 26 00 50	
<b>Paul Langevin</b>	Maternelle	<b>Mme Parrel</b> Tél. 04 76 26 74 46	<b>Mme Mulé Valérie</b> <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 90 78 88
	Élémentaire	<b>Mme Guesné</b> Tél. 04 76 27 11 44	
<b>Les Balmes / Marguerite Tavel</b>	Maternelle	<b>Mme Capecci</b> Tél. 04 76 27 07 82	<b>Mme Legris Justine</b> <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 86 07 13
	Élémentaire	<b>M. Puybaret</b> Tél. 04 76 27 42 51	
<b>Anatole France</b>	Maternelle	<b>Mme Jal</b> Tél. 04 76 26 74 80	<b>Mme Naoui Nozha</b> <i>Responsable de proximité</i> Tél. 06 33 92 20 82
	Élémentaire	<b>M. Cavagna</b> Tél. 04 76 27 14 37	
<b>Pont-du-Drac</b>	Maternelle	<b>Mme Parent</b> Tél. 04 76 27 09 82	<b>Mme Caltagirone Laura</b> <i>Référente périscolaire</i> Tél. 06 33 85 75 39
	Élémentaire	<b>M. Eloy</b> Tél. 04 76 26 72 73	<b>Mme Bechtatou Catherine</b> <i>Référente périscolaire</i> Tél. 06 33 86 49 96
<b>Jules Ferry Danielle Casanova</b>	Maternelle	<b>Mme Louvier</b> Tél. 04 76 26 29 71	Recrutement en cours <i>Référent(e) périscolaire</i> 06 49 43 24 56
	Élémentaire	<b>Mme Salvète</b> Tél. 04 76 26 63 80	<b>Mme Moschetta Michèle</b> <i>Référente périscolaire</i> Tél. 06 33 86 53 20
<b>Jeanne Labourbe</b>	Élémentaire	<b>Mme Martinotti-Giddey</b> Tél. 04 76 27 36 35	<b>Mme Galera Christina</b> <i>Référente périscolaire</i> Tél. 06 33 85 15 25
<b>Ancienne mairie Maurice Audin</b>	Maternelle	<b>Mme Hugonnard Boulares</b> Tél. 04 76 27 30 37	<b>Mme Romain Myriam</b> <i>Référente périscolaire</i> Tél. 06 49 43 60 80
	Élémentaire	<b>Mme Maire</b> Tél. 04 76 26 14 28	<b>Mme Ferrante Nicole</b> <i>Référente périscolaire</i> Tél. 06 33 92 55 12