



FOURCHAMBAULT

Dynamique de Loire

# Les Echos du Resto

Juin-juillet 2024 n°208

C'était le...



©Nicolas Broquedis

**Les élèves de CM1-CM2 des sites scolaires des Chevillettes et du Vieux Moulin ont participé à l'inauguration d'une stèle sur le site ARQUUS.**

Ils ont interprété "Le chant des partisans" et déposé une gerbe en hommage aux prisonniers de guerre français détenus dans le camp allemand 154 qui se situait là.

## Combien gaspillons-nous ? Action anti-gaspi au restaurant scolaire

Une campagne de **pesée des déchets alimentaires** sera réalisée durant tout le mois de juin pour chaque site scolaire à la cantine. En collaboration avec la Cuisine des Saveurs cette action a pour objectif de **sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire**. Un diagnostic sera établi à la fin.



## Semaine sportive du 24 au 27 juin



Cyril Vallet et Dylan Anselm animeront cette nouvelle édition de la semaine du sport au Centre Sportif Jacques Delarras.



Les rencontres sportives verront "s'affronter" les élèves de CM1 et de CM2 des sites scolaires du Vieux Moulin et des Chevillettes.



Les athlètes de la semaine pourront apprécier les repas froids concoctés pour eux par la Cuisine des Saveurs.

Le site des Chevillettes remettra sa coupe en jeu...



Il ne nous reste plus qu'à leur souhaiter bon courage à tous !

### La lettre du restaurant scolaire municipal

Directeur de la publication : **Alain Herteloup**  
Rédaction, reportage et photographies : **Florine Perrin, Accueils de Loisirs et Service Communication**  
Conception et réalisation graphique : **Laetitia Dantas et Siloé Mialon**  
Impression : **Service Communication, mairie de Fourchambault**  
Publication mensuelle



Dynamique de Loire

Les équipes d'animation sont en pleins préparatifs des activités prévues cet été !

Les jeux olympiques seront également mis à l'honneur avec des activités sportives emblématiques telles que : le lancer, le ping-pong, ...

Au programme :

- activités manuelles
- activités sportives
- sorties ludiques
- sorties culturelles

**INSCRIPTIONS :**  
à compter du **17 juin** pour les enfants de Fourchambault et Marzy  
à compter du **20 juin** pour les communes extérieures

« Je vais planter des fleurs chez papy et mamie, aller à la piscine et à Châlons pour la foire. J'aime l'été parce qu'il y a du soleil donc je peux me promener en famille et faire des barbecues. »

**Elodie  
CM2 Chevillettes**

« Vacances au bord de la mer pour moi. C'est l'occasion de partir un peu loin avec papa, maman et mes 2 grands frères. Au programme : visites touristiques, châteaux de sable, baignades, ... Vive les vacances ! »

**Martin  
CE2 Vieux Moulin**

## Menus juin-juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
3 Salade de pommes de terre, tomates et surimi Rôti de porc bio au jus Haricots verts Camembert Mousse au chocolat	4 Radis Spaghettis bolognaise Fromage blanc Compote pomme-coing	5 Pizza maison aux fromages Emincé de poulet BBC au curry Poêlée méridionale Yaourt nature Crème dessert bio à la vanille	6 Taboulé bio Quenelle bio Salade verte aux croûtons et maïs Fromage de chèvre (Donzy) Glace	7 Pâté de campagne IGP Poisson sauce tomate Riz IGP de Camargue Tomme blanche Abricot
10 Chou-fleur vinaigrette Filet de dinde BBC aux poivrons Semoule complet bio Yaourt nature bio (Debarnot) Kiwi	11 Salade aux 2 pommes Poisson beurre persillé Petits pois carottes Yaourt nature sucré (Neuvy-Sur-Loire) Pomme cuite au caramel	12 Haricots verts et oeuf Jambon braisé Lentilles bio Gouda Abricot	13 Tarte fromage maison Rosbif IGP de Bourgogne Gratin de légumes à la crème Fromage bio de vache (Val d'Osseux) Fraises	14 <b>Menu Etats-Unis</b> (élaboré par le Conseil Municipal d'enfants de Nevers) Salade verte et oeufs brouillés Pâtes bio mac and cheese Tarte aux pommes
17 Concombres Saumon et citron Spaghettis Chaussée aux moines Compote de pomme <small>(menu proposé par la classe de CM2 de Mme DOUNON du Vieux Moulin)</small>	18 Haricots blancs et tomates vinaigrette Polenta crémeuse Haricots verts Chambrille Banane	19 Friand au fromage Haut de cuisse de poulet Courgettes béchamel Emmental Glace	20 Melon Escalope de dinde BBC à la crème Confit de ratatouille Yaourt à boire Gâteau maison au chocolat <small>(menu proposé par la classe de CE2 de Mme MORAWSKI de Garchizy)</small>	21 Radis Tomates farcies Pommes de terre rissolées Camembert Compote pomme et fruit de la passion <small>(menu proposé par la classe de CM1 de Mme MAQUAIRE du Vieux Moulin)</small>
24 Concombres Pâtes fusilli complet bio et confit de courgettes Comté bio AOC Abricot	25 Salade de riz IGP de Camargue Dinde marinée Brocolis Coulommiers Nectarine	26 Melon Boulettes de boeuf BBC au jus Gratin dauphinois Saint Nectaire AOP Chocolat liégeois bio	27 Tarte provençale maison Poisson meunière Epinards béchamel Fromage blanc bio (ferme du Creuset) Glace	28 Oeuf dur, salade de tomates et salade de pâtes Filet de dinde et rosibif Chips Plateau de fromages Cerises
1 <sup>er</sup> Salade de blé Paupiette de poulet à la crème Carottes persillées Fromage bio de vache (Neuftables) Abricot	2 Tomates vinaigrette Steak haché au jus Pommes de terre rissolées Mini cabrette Pastèque	3 Radis Paëlla de poulet Yaourt aromatisé Cerises	4 Taboulé bio Omelette BBC Salade verte aux croûtons Brie Melon	5 Salade océane de perles Sauté de poisson Haricots verts Yaourt nature Nectarine