

À TABLE!

LETTRE D'INFORMATION
MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE GRENOBLE
DU 25 AVRIL AU 27 MAI 2016

Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur grenoble.fr/231



Rythmes de l'enfant : Cap sur la rentrée 2016



La première phase de concertation sur les rythmes de l'enfant s'est achevée en janvier dernier lors du vote consultatif auquel 4 300 parents d'élèves ont participé. C'est le scénario A qui a été majoritairement

choisi, aussi les horaires scolaires n'évolueront pas à la rentrée prochaine. Pour autant, des changements dans l'organisation du temps périscolaire du soir ont été apportés, afin d'améliorer la qualité de l'offre et répondre aux contraintes des familles soulevées lors des différents réunions de concertation organisées ces derniers mois.

Les principes de la nouvelle organisation proposée sont les suivants :

- Un accueil unique chaque soir de la semaine, avec le maintien des taux d'encadrement actuels (c'est-à-dire 1 adulte pour 14 enfants en maternelle, et 1 adulte pour 18 enfants en élémentaire).
Il se décomposera de la façon suivante :
- Un temps de 16h00 à 17h30 regroupant goûter, accompagnement scolaire et animations ;
- A 17h30 : fin des activités et départ possible des enfants.
(Un départ à partir de 17h sera possible en maternelle pour s'adapter au rythme des plus petits).
- La mise en place d'une tarification au quotient familial au-delà de 2 soirs de fréquentation par semaine, quels que soient les soirs choisis par les familles.
- Les ateliers éducatifs avec une inscription au semestre n'existent plus. En revanche, les associations socioculturelles continueront à proposer des activités à 16h00 soutenues financièrement par la Ville auxquelles les familles pourront inscrire leurs enfants.

Le dialogue avec les parents d'élèves se poursuit avec l'organisation, au retour des vacances de printemps, de conseils de périscolaire par groupe d'écoles, qui rassembleront l'ensemble de la communauté éducative (parents, élus, services de la Ville, directeurs et enseignants, associations). Ils seront l'occasion d'échanger sur la rentrée 2016 et de construire ensemble les projets éducatifs.

Plus d'info sur grenoble.fr

Le 30 avril : Grenoble s'embellit, soyez de la partie !

A l'occasion de la Journée de la Belle saison, les Grenoblois, petits et grands, sont invités découvrir les services de la Ville qui s'occupent au quotidien de l'embellissement de Grenoble : la Propreté urbaine et les Espaces Verts. Le matin, dans votre quartier, équipés de gants et de sacs, accompagnez les agents municipaux pour un « grand ménage de printemps ». Seize points de rendez-vous sont fixés dans les six secteurs. L'après-midi, place Victor Hugo, venez découvrir, de manière ludique, tous les secrets des métiers liés à l'entretien et à l'embellissement de l'espace public. Au programme : revue des véhicules de service, ateliers tri, démonstrations de plantations, jeux pour enfants, démonstrations de techniques de nettoyage...

Toutes les infos sur Grenoble.fr



Infos Plateforme Famille

1 - Attention, modifications de délais

En raison du jeudi 5 Mai férié, la limite de commande ou d'annulation pour le **lundi 9 mai** est avancée au **mercredi 4 mai avant 12h** (au lieu du jeudi).

En raison du lundi 16 Mai férié, la limite de commande ou d'annulation pour le **mardi 17 mai** est avancée au **jeudi 12 mai avant 12h** (au lieu du vendredi).




2 - Factures

En raison de contraintes techniques imprévues, l'envoi des factures a pris du retard et est reprogrammé selon l'échéancier suivant :



Factures de la période Nov-Déc = envoi 1^{ère} quinzaine d'Avril
Factures de la période Janv-Fév = envoi 2^{ème} quinzaine de Mai
Factures de la période Mars-Avril = envoi fin Juin
Factures de la période Mai-Juin-Juillet = envoi fin Juillet

Merci de votre compréhension.

SEMAINE DU 25 AU 29 AVRIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE TOMATE VINAIGRETTE	ENTRÉE DUO DE CHOUX RAPES	ENTRÉE MACEDOINE DE LEGUMES	ENTRÉE SALADE DE LENTILLES	ENTRÉE SALADE RADI FROMAGE BLANC
PLAT BRANDADE DE POISSON (COLIN)	PLAT OMELETTE NATURE	PLAT TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS DES DE SAUMON SAUCE SAFRANEE	PLAT PAUPIETTE DE VEAU AU JUS MOELLEUX TOMATE- MOZZARELLA	PLAT SAUTE DE BŒUF A L'ESPAGNOLE BIO  CŒUR DE FILET DE MERLU AUX 4 EPICES
FROMAGE PETIT COQUELARD	FROMAGE YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE SAINT PAULIN	FROMAGE BŪCHETTE MI-CHÈVRE	FROMAGE CRÈME DESSERT À LA VANILLE BIO
DESSERT KIWI BIO 	DESSERT ECLAIR AU CHOCOLAT	DESSERT BANANE	DESSERT POMME 	DESSERT BISCUIT BIO
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

SEMAINE DU 16 AU 20 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE TABOULE	ENTRÉE SALADE DE CHOU ROUGE	ENTRÉE BETTERAVES VINAIGRETTE BIO	ENTRÉE SALADE COLESLAW	ENTRÉE SALADE COLESLAW
PLAT LONGE DE PORC DIJONNAISE	PLAT PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	PLAT LASAGNES AU BŒUF  LASAGNES AU SAUMON	PLAT POISSON PANE / CITRON	PLAT POISSON PANE / CITRON
FROMAGE BRIE BIO	FROMAGE MIMOLETTE	FROMAGE YAOURT AROMATISE BIO	FROMAGE GATEAU DE RIZ AU CARAMEL	FROMAGE GATEAU DE RIZ AU CARAMEL
DESSERT POMME 	DESSERT COMPOTE POMME- FRAMBOISE	DESSERT ORANGE BIO	DESSERT ORANGE BIO	DESSERT ORANGE BIO
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

SEMAINE DU 02 AU 06 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE CAROTTES RAPEES	ENTRÉE SALADE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC	ENTRÉE SALADE PANACHEE		
PLAT ESCALOPPE DE VOLAILLE À L'ITALIENNE STEAK DE THON A LA NIÇOISE	PLAT AIGUILLETTE DE COLIN PANE / CITRON	PLAT LONGE DE PORC A L'ESTRAGON GALETTE D'EPEAUTRE BIO	FERIE	PAS D'ÉCOLE
FROMAGE CAMEMBERT BIO	FROMAGE FROMAGE FRAIS AROMATISE BIO	FROMAGE GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL		
DESSERT COMPOTE DE POIRES BIO	DESSERT POMME	DESSERT POMME		
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO		

SEMAINE DU 23 AU 27 MAI




LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE TOMATE VINAIGRETTE	ENTRÉE SALADE DE POIS CHICHES	ENTRÉE BETTERAVES / MAÏS	ENTRÉE SALADE PANACHEE	ENTRÉE SALADE DE HARICOTS VERTS
PLAT GRATIN DE POISSON	PLAT TORTILLAS	PLAT ESCALOPPE DE VOLAILLE AU PAPRIKA STEAK DE THON NIÇOISE	PLAT SAUTE DE VEAU AUX OLIVES MENU FROMAGE	PLAT CHILI « CON CARNE »  CHILI SANS VIANDE
FROMAGE YAOURT NATURE SUCRE BIO	FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS BIO	FROMAGE BABYBEL	FROMAGE FROMAGE PORTION BIO	FROMAGE GALET DE LA LOIRE
DESSERT POIRE AU SIROP	DESSERT CERISES 	DESSERT BANANE	DESSERT GATEAU ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE	DESSERT KIWI BIO 
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

SEMAINE DU 09 AU 13 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI CENTRE DE LOISIRS	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE TOMATE VINAIGRETTE	ENTRÉE MACEDOINE DE LEGUMES	ENTRÉE SALADE DE BLE (OLIVES VERTES, MAÏS, POIVRONS)	ENTRÉE SALADE VERTE	ENTRÉE PIZZA FORESTIERE
PLAT SAUTE D'AGNEAU AUX HERBES MENU FROMAGE	PLAT TORTILLAS (PLAT UNIQUE)	PLAT ROTI DE BŒUF AU JUS  FILET DE HOKI A L'AMERICAIN	PLAT DOS DE COLIN SAUCE EXOTIQUE	PLAT EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY BIO STEAK DE SOJA TOMATE- BASILIC
FROMAGE BROWNIE / CREME ANGLAISE	FROMAGE EMMENTAL BIO	FROMAGE CANTAL	FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS BIO	FROMAGE TOMME GRISE BIO 
DESSERT POMME 	DESSERT FRAISES	DESSERT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	DESSERT BANANE BIO	DESSERT BANANE BIO
PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO	PAIN BIO

• Les menus sont susceptibles de changements de dernière minute.



LÉGENDE  Boeuf «race à viande» origine France  Produit local  Menu sans viande