



# Les enfants d'abord!

MARS 2019

La lettre d'information enfance de la Ville de Grenoble

→ À la une

## Bien vivre, tous ensemble!



→ Késako ?

### Transition[s]

La lettre "A table!", c'est fini ! "Les enfants d'abord !" prend la suite ! Avec cette toute nouvelle lettre d'information Jeunesse de la Ville de Grenoble, plus riche, plus vivante, vous saurez tout (ou presque !) sur l'action de la municipalité menée dans les écoles et lors des temps d'accueil périscolaires : activités, temps forts, zoom sur des métiers, des projets... Très bonne lecture à toutes et à tous !



### LES TEMPS FORTS "EN FAMILLE"

**SAMEDI 9 MARS**

**GRAND JEU DE PISTE URBAINE !**  
> Départs de 11h à 15h  
Place Félix Poulat et Grand Place.  
Tous publics, moins de 14 ans accompagnés d'un adulte.

**SOIRÉE GRENOBLE CAPITALE VERTE**  
Inauguration de la Biennale (goûter, animations, concerts...)  
> De 17h à 22h / Palais des Sports

**DIMANCHE 10 MARS**

**JOURNÉE "CUISINONS ENSEMBLE"**  
Ateliers cuisine pour tous !  
> À partir de 9h / Palais des Sports

**MERCREDI 13 MARS**

**PROJECTION DU FILM "GRAINES D'ESPOIR"**  
> Séances à 15h et 18h / Palais des Sports.  
Goûter offert.

**SAMEDI 16 MARS**

**JOURNÉE MODES DE VIE**  
Vêtements, cosmétiques... apprenez à faire vous-mêmes !  
Grand défilé de mode et concert de clôture.  
> À partir de 10h / Palais des Sports

### Mieux se déplacer, mieux consommer, changer nos habitudes d'accord... mais comment ?

Vivre autrement, dans le respect des autres, de l'environnement, ça se construit pas à pas. Dans le cadre de la **Biennale des villes en transition**, la Ville de Grenoble souhaite engager tous les habitants dans cette vaste réflexion collective sur le bien-vivre ensemble et sur les modes de vie. **Du 9 au 16 mars 2019**, la Biennale mettra ainsi à l'honneur la richesse des expériences quotidiennes qui font de Grenoble une ville en transition. Et les enfants ne seront pas en reste : au travers de nombreuses animations et temps forts, ces citoyens en devenir pourront eux aussi participer activement à ce grand mouvement populaire !

→ Retrouvez tout le programme sur [villesentransition.grenoble.fr](http://villesentransition.grenoble.fr)



# 66%

des enfants scolarisés

fréquentent le périscolaire du soir et peuvent pratiquer des activités sportives culturelles et artistiques.

→ Ça se passe dans nos écoles

# 1,2,3... mangez ! Bougez !

## Faire manger des légumes aux enfants ? Parfois un vrai casse-tête !

Les animateurs relais des écoles maternelles Jean Jaurès et Houille Blanche savent bien de quoi il retourne. En effet, malgré le souci apporté par la Ville pour préparer des repas équilibrés, le constat est là : les enfants choisissent leurs aliments préférés et ne touchent que très peu aux fruits et légumes. Pour les inciter à mieux manger, le service Education Jeunesse du secteur 1-3 a choisi de faire appel à deux jeunes filles en service civique pour les faire plancher sur un projet original : "Manger Bouger à la pause méridienne".

A l'école Jean Jaurès, après avoir passé du temps à la cantine au côté des enfants, Hafssa a opté pour la création de **jeux de plateau thématiques** autour de la découverte des aliments : memory, jeu de l'oie, jeu de l'intrus... « L'objectif, explique Hafssa, est que les enfants apprivoient les aliments de façon ludique, qu'ils sachent les distinguer et qu'ils comprennent ce que chacun d'eux apporte comme



Hafssa (service civique) et Remedios (Référente Educative Locale) mettent au point le "memory spécial fruits et légumes".

bienfait. Les jeux doivent leur permettre de s'approprier plus facilement la notion d'équilibre alimentaire». De son côté, à l'école Houille Blanche, Ilhem propose des **ateliers cuisine** spécialement adaptés pour les petits. Rien de mieux

que de mettre la main à pâte pour goûter et apprendre à apprécier !

Toutes ces animations sont proposées aux enfants depuis le 11 février dernier, lors du temps d'accueil du soir.



## Demandez les prochains numéros !

Ce premier numéro est imprimé sur papier 100 % recyclé avec des encres végétales. Pour les futurs numéros, la Ville de Grenoble propose un envoi par mail via le service plateforme famille. Si vous ne souhaitez pas être destinataire de cet envoi, faites-le nous savoir en contactant le service plateforme famille par mail à l'adresse [kiosque@grenoble.fr](mailto:kiosque@grenoble.fr)

Tous les futurs numéros seront consultables en version numérique sur le site web [grenoble.fr/lesenfantsdabord](http://grenoble.fr/lesenfantsdabord)

## → Portrait

# Passion nutrition

**Diététicienne diplômée depuis dix ans, Marie Jacquemier a rejoint la direction Education Jeunesse de la Ville de Grenoble ce 1<sup>er</sup> février 2019. Un nouveau défi pour cette experte de la restauration scolaire !**



Marie Jacquemier  
La nouvelle diététicienne

« La cuisine centrale de Grenoble, explique Marie, c'est **12 000 repas chaque jour**, dont 9 000 pour les établissements scolaires. **Etablir des menus équilibrés, de saison, et adaptés pour tous n'est donc pas une mince affaire !** Les besoins nutritionnels de chacun doivent être respectés ainsi que le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique et les repas végétariens, mais selon les capacités techniques et matérielles de la cuisine centrale. Mais mon rôle ne se limite pas à l'élaboration des menus. J'interviens en réalité à toutes les étapes de la restauration. Je veille ainsi au respect de la législation en matière d'hygiène alimentaire et j'ai en charge la sécurité alimentaire des repas. J'ai donc un rôle pivot entre la législation et les

équipes de cuisine (restaurants scolaires et cuisine centrale), mais aussi entre les usagers et le service restauration. »

## Des projets à venir ?

« Le projet de **lutte contre le gaspillage alimentaire** dans les écoles lancé en 2018 me tient beaucoup à cœur, indique Marie. J'aimerais qu'il soit réactivé cette année et étendu à tous les établissements. Je vais aussi participer à une réflexion globale autour de la **prise en charge des projets d'accueil individualisés (PAI)**. Enfin, à titre personnel, je souhaiterais garder un contact avec les usagers, les enfants. Pourquoi pas au travers d'interventions, lors de la Semaine du Goût par exemple ? »

→ Le saviez-vous ?

**600**

**ANIMATEURS  
PÉRISCOLAIRES**

& **30**

**ETAPS**

(Educateurs Territoriaux pour les Activités Physiques et Sportives)

proposent aux enfants diverses activités sportives, culturelles et manuelles dans le cadre de l'accueil périscolaire

**190**

**ATSEM**

(Agents Territoriaux Spécialisés des Ecoles Maternelles)

interviennent dans les écoles maternelles sur le temps scolaire et périscolaire matin, midi et soir

→ Ça se passe dans nos écoles

## A Anatole France, on éveille ses papilles !



**Agnès Duchet est animatrice relais à l'école maternelle Anatole France.**

Depuis la rentrée, elle propose aux enfants de découvrir "l'alimentation autour du monde", une thématique qu'elle affectionne particulièrement pour avoir longtemps travaillé dans la restauration. « Les enfants apportent souvent des goûters qui laissent à désirer : trop gras, trop salés ou trop sucrés, explique-t-elle. Ils connaissent assez mal les fruits et les légumes et leur vocabulaire en termes de cuisine est souvent assez pauvre ». Lors des temps d'accueil du soir, ils peuvent désormais en apprendre davantage grâce à des jeux de memory, des dominos, mais aussi des séances de dessin, tous déclinés sur le thème des fruits et des légumes, **locaux ou exotiques**. « J'ai également aménagé un coin dinette amélioré, complète Agnès. Là, filles et garçons apprennent à reconnaître les ustensiles de cuisine, à comprendre leur usage et à dresser une jolie table. **Participer à la préparation des repas, même**

en amont, est une démarche gratifiante qui donne envie de s'attabler en famille. »

A midi, et depuis peu, Agnès prend aussi le temps de **décortiquer le menu du jour** avec les enfants de grande section : « Avant qu'ils n'entrent à la cantine, je leur nomme les aliments, leur explique d'où ils viennent et en quoi ils sont bons pour la santé. Pour que les enfants goûtent et aient envie de goûter, il faut tout simplement leur donner envie ! ».

Une belle initiative ! Bravo !



→ On vous explique tout !

## Ecoles rénovées, élèves motivés !

Depuis l'été dernier, l'école élémentaire Elisée Chatin et les groupes scolaires Ampère et Painlevé font l'objet d'importants travaux de rénovation énergétique\*. Construites au début des années 60, il était temps pour elles de bénéficier d'un vrai lifting. Objectif : **réduire les consommations d'énergie primaire de 71 %** pour Painlevé, **54 %** pour Ampère et **46 %** pour Elisée Chatin, et **produire 20 % d'énergies renouvelables sur site** pour les groupes scolaires Painlevé et Ampère. Réfection des façades, remplacement des fenêtres, des toitures, installation de panneaux solaires, mais aussi création de ventilation double-flux pour améliorer la qualité de l'air intérieur, enseignants, élèves et familles vivent et travaillent au rythme de ces grands bouleversements...



\*Projets co-financés par l'Union européenne.

**Marianne Di Schino,**  
conductrice d'opérations  
au Service Maîtrise  
d'Ouvrage de la Ville.



« Les travaux les plus bruyants sont programmés lors des vacances scolaires, explique Marianne Di Schino, conductrice d'opérations au Service Maîtrise d'Ouvrage de la Ville. Mais jusqu'à la rentrée 2019, chacun doit composer pour travailler au mieux dans ce contexte particulier. L'agence locale de l'énergie et du climat (ALEC) intervient d'ailleurs régulièrement auprès des enseignants pour les sensibiliser aux économies d'énergies, à la qualité de l'air intérieur et aux bons gestes à adopter au quotidien. Pour atteindre nos objectifs, les travaux sont nécessaires, mais changer ses comportements l'est tout autant ! Les enfants aussi se montrent curieux et intéressés, à la fois par la thématique de l'énergie, mais aussi par les différents corps de métiers qui travaillent sur le chantier. Sur ce type de projet, le dialogue avec le grand public est primordial et garant de son succès sur le long terme. »

# A table !

Prochainement dans les assiettes de vos enfants...



- Repas végétarien
- Viande origine France
- Recette végétarienne
- Agriculture Biologique
- Produit local

DU 4 AU 8 MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Radis beurre	Betteraves vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Avocat mayonnaise
<b>LUNDI "VERT"</b> Lasagnes aux légumes	Parmentier de colin (purée de pomme de terre et poisson)	Rôti de dinde sauce champêtre Pavé de saumon à la crème	Bœuf bourguignon Omelette	Galette d'épeautre
Crème dessert		Petits pois au jus	Carottes persillées	Epinars hachés à la crème
Biscuit	Compote	Fruit	Fruit	Flan pâtissier
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

DU 11 AU 15 MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pamplemousse	Salade de haricots verts	Carottes râpées	Salade verte	Salade de pâtes
Steak de flageolets et ketchup	Rôti de porc dijonnaise Moelleux tomate mozza	Paupiette de veau sauce tomate Poisson sauce tomate	Omelette aux champignons	Dos de colin basquaise (poivrons, tomate)
<b>LUNDI "VERT"</b> Riz aux petits légumes	Purée de pomme de terre	Purée Saint Germain	Gratin de chou-fleur	Blettes persillées
Fromage	Fromage blanc  et sucre	Fromage	Fromage	Fromage à tartiner
Compote	Fruit	Mousse aux marrons	Roulé à la fraise maison	Fruit
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

DU 18 AU 22 MARS

**VIVE LE PRINTEMPS !**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives aux noix	Velouté de courge maison	Salade coleslaw (carottes, céleri, chou mayo)	Salade printanière (mâche, carottes râpées, fenouil et tomates cerises)	Duo de choux vinaigrette
<b>LUNDI "VERT"</b> Galette d'épeautre	Lasagnes de saumon	Gigot d'agneau aux herbes Crevettes sauce curry	Sauté de veau marengo  (tomate) Poisson pané et citron	Spaghettis  à la bolognaise de soja maison
Purée de carottes		Flageolets	Haricots verts persillés	
Semoule au lait	Fromage blanc  et sucre	Fromage	Yaourt nature  et sucre	Fromage
Biscuit	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Bavarois à la framboise	Compote
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

DU 25 AU 29 MARS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre	Potage de légumes maison	Mâche	Carottes râpées	Roulé au fromage
Roti de dinde  sauce champêtre Omelette au fromage	Pizza	Steak haché au jus (UE) Crêpe au fromage	Tartiflette Gratin de pomme de terre au reblochon	Boulettes de soja sauce tomate
Choux de Bruxelles	Salade verte	Purée de carottes		Brocolis persillés
Yaourt nature et sucre	Fromage	Fromage blanc et sucre	Flan nappé caramel	Fromage à tartiner
Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	Biscuit	Fruit
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

DU 1<sup>ER</sup> AU 5 AVRIL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tarte aux pommes	Salade verte	Avocat vinaigrette	Tarte aux fromages	Endives au bleu
<b>POISSON D'AVRIL !</b> Fromage	Gratin de potiron maison à la béchamel de lentilles	Moelleux tomate mozza	Gigot d'agneau Galette d'épeautre	Bœuf bourguignon Pavé de saumon frais à la crème
Salade coleslaw	Riz complet	Purée de pomme de terre	Flageolets	Tagliatelles
Œuf florentine  (œuf dur et épinards béchamel)	Fromage blanc et sucre	Fromage	Fromage à tartiner	Yaourt nature  et sucre
Pain	Compote	Crème dessert	Fruit	Cocktail de fruits au sirop
	Pain	Pain	Pain	Pain

DU 8 AU 12 AVRIL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpes au fromage	Radis râpés vinaigrette	Salade de blé	Taboulé	Betteraves et maïs
Omelette  aux champignons	Sauté de porc  au thym Crevettes sauce curry	Steak de thon niçoise	Poulet rôti Poisson pané et citron	Polenta maison
<b>LUNDI "VERT"</b> Petits pois	Pommes noisette	Gratin de chou-fleur	Carottes persillées	Petits pois sauce tomate
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc  et sucre
Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



## COMMANDEZ OU ANNULEZ DES REPAS ?

→ [grenoble.fr/cantine](http://grenoble.fr/cantine), rubrique "commande ou annulation de repas".

Le délai est de 48h ouvrées avant midi, soit le :

- **Lundi** pour le **jeudi** qui suit\*
- **Mardi** pour le **jeudi** qui suit\*
- **Jeudi** pour le **lundi** qui suit\*
- **Vendredi** pour le **mardi** qui suit\*

\* Peut être exceptionnellement modifié en raison de jours fériés ou de grèves.

## CONTACT

Service plateforme famille  
Lundi au vendredi de 8h à 14h  
Tél. 04 76 76 38 38  
Courriel : [kiosque@grenoble.fr](mailto:kiosque@grenoble.fr)