



FOURCHAMBAULT
Dynamique de Loire

Les Echos du Resto

Octobre 2025

n°220

C'est déjà (bientôt) les vacances !

Rendez-vous sur le portail famille iNoé à compter du lundi 6 octobre pour les inscriptions des Pitchounes et des Ricochets et directement à la Maison des Enfants pour la Petite Passerelle.

Chez la Petite Passerelle

du 20 au 24
octobre
thème :
Monstres et cie !



Chez les Pitchounes

du 20 au 31
octobre
thème :
Halloween



Chez les Ricochets

du 20 au 31
octobre
thème : Obon,
la fête japonaise
des esprits



Ecole multisport :
il est encore temps
de s'inscrire !

Profitez-en pour inscrire
vos enfants et leur faire
découvrir différentes
activités sportives tout
au long de l'année.

**Inscriptions :
06 89 41 23 73**

Mission sécurisation !

Depuis fin septembre,
l'ensemble des sites
du Groupe Scolaire ainsi
que la Maison des Enfants
sont équipés d'un système
de sécurité à l'entrée.



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 : Siloé Mialon

Impression : Service Communication, mairie de Fourchambault

Publication mensuelle



Dynamique de Loire

La paroles aux enfants !

"Je viens aux Ricochets le mercredi. Je fais de la danse le jeudi et du multisport le mardi. Après j'ai mes devoirs à faire. J'ai hâte de commencer la danse. Je vais me faire de nouveaux copains."
Raphaël
CE2 Vieux Moulin

Et toi, quelles activités extrascolaires vas-tu faire cette année ?



"En dehors de l'école, je fais du multisport le lundi soir. J'ai aussi des cours à domicile d'anglais et peut-être plus tard de français. Je suis bien occupée pendant la semaine !"
Yanelle
CMI Vieux Moulin

Au programme en octobre !

4 et 5/10 19/10	Bourses à l'enfance 4 et 5/10, de 8h à 18h ASF Judo (asfjudo58600@gmail.com) 19/10, de 9h à 17h : APEL du Chasnay (06 02 44 29 27)	octobre et novembre	Mois du jeu vidéo à la médiathèque tournoi Mario Kart, exposition, animations 3D et rétrogaming,... Pour plus d'infos : Médiathèque Alexandre Breffort de Fourchambault
8/10	Ateliers gratuits de la médiathèque - "Baby touch : je stimule mes sens", à 11h (10 mois à 3 ans) - parents-enfants "je crée une histoire tactile" de 14h30 à 17h (de 5 à 8 ans) Inscriptions obligatoires : 03 86 60 87 89	29/10	Spectacle "Baladin, l'étonnant voyageur" de l'Artisan du Son à 10h30, Maison du Peuple - à partir de 3 ans 3€ par enfant et gratuit pour un accompagnateur Infos et réservations obligatoires : 03 86 60 87 89
11/10 et 14/10	Heures du conte, médiathèque 11/10 : Croc'Histoires (3 à 7 ans), à 11h 14/10 : Raconte Frimousse (18 mois à 3 ans), à 10h15 Réservation : 03 86 60 87 89	31/10	Fête d'Halloween et défilé de "L'Europe se forge à Fourchambault" Infos auprès de l'association : 06 60 93 70 50

Menus octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
29 Tomates en salade Filet de dinde BBC aux poivrons Pommes de terre sautées Crottin de chèvre (Donzy) Pomme bio (Saint-Pierre-le-Moûtier)	30 Crêpe aux fromages Filet de poisson au beurre citronné Brocolis bio Yaourt nature bio Banane	1 ^{er} Carottes et oeuf Rôti de porc local au curry Flageolets Tomme blanche Crème bio au caramel	2 Salade de pâtes Steak haché au jus Haricots verts bio Yaourt bio aromatisé Pain d'épices au miel (élaboré par la Cuisine des Saveurs)	3 Haricots rouges en vinaigrette Riz IGP de Camargue Confit de ratatouille Chambrille Raisin muscat
6 Carottes râpées Sauté de dinde BBC au paprika Pâtes torsades bio Saint Morêt Banane	7 Concombres à la crème Sauté de boeuf local Pommes de terre vapeur Comté AOC bio Compote de pommes	8 Macédoine de légumes Omelette BBC Salade verte, maïs et croûtons Mimolette Tarte aux pommes	9 LE GRAND REPAS Velouté de butternut et huile à la truffe Emincé de volaille BBC fond brun Risotto aux petits légumes Fromage bio (ferme du Creuset) Panna cotta au praliné et coulis caramel	10 Taboulé bio Filet de poisson meunière Chou-fleur bio à la crème Yaourt nature bio Raisin chasselas
13 SEMAINE DU GOÛT les légumes d'automne Salade de riz IGP de Camargue au thon Sauté de porc BBC Purée de carottes et de panais au lait de coco et cumin Brie Kiwi	14 Salade verte Parmentier de potimarron et lentilles Yaourt bio à la vanille Poire bio (Saint-Pierre-le-Moûtier)	15 Velouté de champignon et châtaigne Emincé de poulet BBC Semoule bio Saint Nectaire AOP Pomme bio (Saint-Pierre-le-Moûtier)	16 Pommes de terre en salade Filet de poisson sauce hollandaise Duo de carottes Yaourt nature sucré (Perot) Gâteau au potiron et à la châtaigne	17 Salade de pâtes Rosbif local Poêlée de patates douces sautées à l'ail et au thym Fromage bio (ferme du Val d'Osseux) Compote de fruits de la passion
20 Betteraves rouges Gnocchis bio sauce aux 3 fromages Minicabrette Pomme (La Charité-Sur-Loire)	21 Salade de blé Haut de cuisse de poulet BBC rôti Courgettes et pommes de terre à la crème Yaourt nature bio Kiwi	22 Carottes râpées Boulettes de boeuf bio aux oignons Purée de céleri Comté AOC bio Crème bio à la vanille	23 Taboulé bio et oeuf Jambon à la crème Haricots verts bio Emmental Eclair au chocolat	24 Salade de chou blanc Filet de poisson sauce tomate Riz IGP de Camargue Tomme blanche Poire bio (Saint-Pierre-le-Moûtier)
27 Pâté de campagne IGP Blanc de poulet BBC sauce forestière Coquillettes bio Fromage blanc bio Compote de pommes et de poires	28 Friand au fromage Blanquette de poisson Haricots verts bio Chanteneige Banane	29 Endives en salade Steak haché au jus Purée de pommes de terre Camembert Salade de fruits exotiques	30 Pommes de terre en salade Filet de dinde BBC Brocolis et chou-fleur bio Comté bio AOC Flan nappé au caramel	31 Carottes râpées et oeuf Lentilles bio Riz IGP de Camargue Yaourt bio aromatisé Clémentines