



Les Echos du Resto

Janvier 2026

n°223

La magie de Noël en images...



Le Père Noël a fait sa tournée des écoles.



Spectacle de la Cie Tyrnanog, visite du Père Noël et moment convivial au programme de la fête de Noël de la Maison des Enfants



Instant chaleureux et gourmand pour le dernier repas de l'année au restaurant scolaire !



Les enfants des accueils de loisirs ont laissé parler leur créativité en fabriquant des décorations pour le repas des aînés mais aussi pour le concours "Un sapin à votre image" !

Ecrans en pause pour plus de moments ensemble !

A l'occasion de la fête de fin d'année, les enfants des **accueils de loisirs Pitchounes et Ricochets** ont présenté une dizaine de saynètes. Inspirées de leur quotidien, elles ont abordé avec humour et justesse **l'utilisation des écrans** à la maison, pendant les repas, les réseaux sociaux, ...

Un joli moment de partage avec les familles, suivi d'un petit buffet convivial pour terminer la soirée dans la bonne humeur.



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 : Siiloé Mialon

Impression : Service Communication, mairie de Fourchambault

Publication mensuelle



"Moi je les aime bien... ils ont mangé tous les cookies de la garderie, étalé des paillettes partout... à la maison ils font aussi des bêtises. Papa et maman ne sont pas très contents."

Louise
MS Romain Rolland



Cap sur les vacances d'hiver : les inscriptions ouvrent bientôt !

Ouverture des inscriptions **le lundi 19 janvier 2026**, sur le Portail Familles iNoé pour les "Pitchounes" et les "Ricochets" et sur place, à la Maison des Enfants, pour la "Petite Passerelle".

Petite Passerelle
du 9 au 13 février 2026

thème : "Vice-Versa et les émotions"



Pitchounes
du 9 au 20 février 2026

thème : "Le cirque !"



Ricochets
du 9 au 20 février 2026

thème : "Cirque et Kpop"



Ecole multisport : la reprise approche !

Après une pause bien méritée pendant les fêtes, l'école multisport reprendra du service à partir **du lundi 5 janvier 2026** !

Entre jeux de raquettes, sports collectifs, nouveaux sports, il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges !



Modalités d'inscription

Dès maintenant via le Portail Familles iNoé !



Au programme de ce début d'année...

7/01



Galette des rois aux ALSH
élection des rois et reines du jour

24/01

Atelier pliage de livres proposé par la médiathèque à partir de 9h30 - ados/adultes - gratuit
Infos et réservations obligatoires : 03 86 60 87 89

10/01 et 13/01

Heures du conte, médiathèque
10/01: Croc'Histoires (3 à 7 ans), à 11h
13/01: Raconte Frimousse (18 mois à 3 ans), à 10h15
Réservation : 03 86 60 87 89

31/01

Compétition amicale Mario Kart de 10h à 12h - médiathèque - pour les 6-11 ans
Infos et réservations obligatoires : 03 86 60 87 89

Menus janvier 2026

Très bonne année 2026 !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
5 Salade verte Lasagnes (locales) Camembert Compote de pommes	6 Taboulé bio Filet de poisson sauce au citron Brocolis bio Emmental Banane	7 Endives et thon Filet de dinde BBC au jus Pommes de terre sautées Comté AOC bio Crème bio au caramel	8 Potage de courge bio Omelette BBC à l'emmental Haricots verts bio Saint Môret Galette des rois	9 Carottes râpées vinaigrette à l'orange Blanquette de dinde BBC à la crème Riz IGP de Camargue Yaourt nature bio Clémentines
12 Haricots verts bio en salade et oeufs Saucisses de Francfort Gratin de pommes de terre Fromage blanc bio Pomme (La Charité-Sur-Loire)	13 Velouté de courgettes Crique au cantal Salade verte et maïs Fromage de vache bio (Ferme du Creuset) Flan nappé au caramel bio	14 Salade de blé Emincé de poulet BBC à la crème Purée de potimarron Emmental Eclair au chocolat	15 Crêpe aux fromages Boeuf en daube (La Fermille) Carottes bio persillées Yaourt nature sucré Clémentines	16 Chou rouge vinaigrette Filet de poisson sauce tomate Tagliatelles bio Coulommiers Poire bio
19 Carottes râpées et thon Rôti de porc à la crème Petits pois Brie Compote de pommes et d'abricots	20 Velouté de lentilles bio Semoule complète bio Ratatouille à la provençale Tomme blanche Clémentines	21 Sardines Chipolatas Riz IGP de Camargue Chambrille Poire bio	22 Saucisson sec et cornichons Brandade de poisson Yaourt bio à la vanille Kiwi	23 Salade de pâtes Rosbif au jus de veau (La Fermille) Gratin d'endives Crottin de chèvre Flan pâtissier
26 Crème d'épinards et croûtons Gratin de pâtes bio Comté bio AOC Banane	27 Salade de haricots blancs Filet de poisson au four beurre persillé Purée de carottes Vache qui rit bio Mousse au chocolat bio	28 Friand aux fromages Steak haché au jus Haricots verts bio Yaourt brassé à la fraise bio Clémentines	29 Betteraves et oeufs Sauté de porc (Label Rouge) Quinoa blanc local Saint Nectaire AOP Compote de pommes et de fraises	30 Salade de riz IGP de Camargue Blanc de poulet BBC à la crème Chou vert bio et pommes de terre braisées Emmental Orange