



FOURCHAMBAULT

Dynamique de Loire

Les Echos du Resto

Octobre 2026

n°229

C'est déjà (bientôt) les vacances !

Rendez-vous sur le portail famille iNoé à compter du jeudi 1^{er} 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 19 au 23
octobre

thème :
**Cowboys
et indiens**

Chez les
Pitchounes

du 19 au 30
octobre

thème :
**Monstres
et légendes**



Chez les
Ricochets

du 19 au 30
octobre

thème :
**Monstres
et légendes**



Une belle reprise pour le multisport !



"C'est la première année que je fais du multisport. C'est bien, je suis contente de venir le lundi soir. J'ai envie de continuer le multisport !"
Larissa

"C'est trop cool ! C'est un moment où je retrouve tous mes copains et on se donne à fond ! J'en fais depuis 3 ans et mon activité préférée est le tennis."
Lilou

"C'est génial ! On rencontre de nouveaux copains et les animateurs nous apprennent à devenir meilleur dans les sports. J'aime quand on change souvent de sport. J'en fais depuis 5 ans !"
Loucka

La reprise du multisport s'est très bien passée, dans une ambiance dynamique, conviviale et pleine d'énergie !

Pour ce premier mois, les sportifs étaient nombreux au rendez-vous. Au programme : **jeux sportifs, exercices de motricité et de coordination, ...le tout dans la bonne humeur !**

Une belle façon de retrouver l'activité en s'amusant, tout en développant agilité, équilibre, coordination et esprit d'équipe.

Un premier mois encourageant qui laisse présager une très belle saison de multisport !



Il reste de la place !

**Inscriptions :
06 89 41 23 73**

La lettre du restaurant scolaire municipal

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



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE



les français
L'éducation en mouvement

Dynamique de Loire

Une semaine pour lutter contre le gaspillage !

Lors de la semaine du goût, au restaurant scolaire, nous mettons en place une **semaine de pesée des aliments** afin de mieux comprendre ce que nous jetons et surtout... de réfléchir ensemble, avec les enfants, à des solutions !



Ensemble, on pèse les restes !

Moins de déchets = une planète plus heureuse



1 On pèse les restes
Entrées / plats / desserts



0,250 kg

2 On participe !
On manipule la balance et on note les chiffres.



0,250 kg

3 On voit les résultats
Chaque jour, on affiche les poids avec des couleurs et des smileys.

Nos restes du jour

Entrées	Plats	Desserts
0,120 kg	0,250 kg	0,080 kg

4 On joue le challenge !
Chaque jour, on baisse les déchets. On garde le défi toute l'année !

Défi de la semaine

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven
😊	😊	😊	😊	😊

5 L'équipe de restauration est aussi avec nous !
Elle pèse les déchets pendant la préparation. On a une vision globale !



0,350 kg

Petits gestes = Grands changements

Les rendez-vous à la une en octobre...



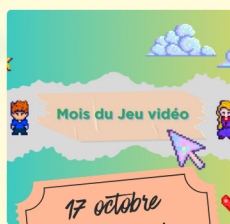
1er octobre 18h30 Soirée d'information sur le langage

dans le cadre de la semaine de la parentalité de la Maison des Enfants soirée à la Maison du Peuple - gratuite et ouverte à tous



21 octobre 15h30 "Le bal de la sorcière Mirabelle"

spectacle d'automne à la Maison du Peuple 3€ par enfant info et inscriptions auprès de la médiathèque au 03 86 60 87 89



17 octobre au 21 novembre
Mois du Jeu vidéo

Mois du jeu vidéo

organisé par le réseau des médiathèques de Nevers Agglomération

Tournoi, ateliers numériques, ... la programmation en détail sur le facebook de la médiathèque Alexandre Breffort

Menus octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
28 Concombres en salade Filet de poisson Purée de carottes Croustade chèvre Pommes de terre au caramel	29 Tomates en salade Steak haché boeuf Petits pois Tomme blanche Compote de pomme et de fruits de la passion	30 Oeuf mayonnaise Emincé de porc sauce fondue Riz IGP de Camargue bio Fromage blanc bio Fraises	1 ^{er} Betteraves en salade Sauté de porc Label Rouge Carottes bio Camembert Flan au sirop	2 Salade de lentilles bio Pâtes coquillage bio à la sauce tomate Brocolis bio Emmental Raisin chasselas
5 Maïs en salade et oeuf Filet de dinde BBC au jus Haricots verts bio Comté AOP bio Crème à la vanille bio	6 Pâté de campagne IGP Poisson sauce dieppoise Pommes de terre vapeur Tomme blanche Raisin muscat	7 Concombres et fêta Rôti de porc Label Rouge Pâtes bio Mini cabrette Kiwi	8 Le grand repas Velouté de courge, amandes torréfiées et huile verte de poireaux Effiloché de boeuf en parmentier de légumes anciens Fromage nivernais bio Moelleux au chocolat insert à la crème de marron	9 Salade de blé Oeufs brouillés BBC Ratatouille à la provençale Fromage blanc bio Pomme bio
12 ORANGE Carottes râpées et vinaigrette à l'orange Parmentier de lentilles corail Mimolette Abricots au sirop	13 VERT Guacamole avec chips de tortillas Boulettes de dinde sauce au pesto vert Haricots vert bio Babybel vert bio Fruit vert	14 ROSE - VIOLET Mousse de betteraves au fromage Jambon et purée de pommes de terre vitelotte Fromage blanc bio coulis de fraises biscuit de Reims	15 ROUGE Gaspacho de tomates Blanc de poulet sauce tandoori et pâtes rouges Fromage enrobé Panna cotta coquelicot	16 JAUNE Epi de maïs Filet de poisson sauce au curry Riz au curcuma Smoothie banane mangue et ananas
19 Thon mayonnaise Jambon braisé Purée de céleri Camembert Pomme bio	20 Velouté de courgettes Gratin de pâtes au blé complet bio Saint Môret Raisin chasselas	21 Carottes râpées et maïs Escalope de dinde BBC Brocolis bio à la crème Emmental Banane	22 Chou en salade Boeuf bourguignon local (Nature et Région) Riz IGP de Camargue bio Yaourt brassé bio à la fraise Compote pommes-ananas	23 Taboulé bio Filet de poisson sauce ensoleillée Haricots verts bio Coulommiers Chou à la crème
26 Pommes de terre en salade Haut de cuisse de poulet BBC Carottes braisées bio Petit suisse bio Poire bio	27 Endives et thon Chipolatas Flageolets Tomme blanche Crème au chocolat bio	28 Salade de riz IGP de Camargue Omelette BBC aux fines herbes Ratatouille à la provençale Saint Nectaire AOP Beignet d'Halloween	29 Saucisson sec et cornichons Blanquette de poisson Semoule au blé complet bio Vache qui rit bio Kiwi	30 Betteraves rouges Rosbif local (Nature et Région) Purée de pommes de terre bio Fromage blanc bio Pomme bio