



FOURCHAMBAULT

Dynamique de Loire

Les Echos du Resto

Avril 2026

n°226

Quelle joie de fêter carnaval !

Dans les écoles... à la Maison des Enfants... les équipes éducatives ont joué le jeu et les enfants nous ont émerveillés avec leurs déguisements, tous plus beaux que les autres !

Bravo à tous pour votre créativité et votre énergie !
Vivement l'année prochaine !

"J'étais en Elsa de la Reine des Neiges. J'ai vu pleins de déguisements... des Rumi et des Spiderman. J'adore Spiderman !"

Léa, GS

"Moi j'étais en dinosaure. David aussi ! Ou alors c'était un crocodile... à la fin on a tous mangé des gâteaux que les Grandes Sections avaient fait."

Téo, MS



Le festival "Tant de Paroles" s'est aussi invité à l'école !

Parce que la culture se partage dès le plus jeune âge, le festival a proposé une **programmation spécialement pensée pour le public scolaire, de la maternelle jusqu'au lycée**. Tout au long de la semaine, les élèves ont découvert plusieurs spectacles adaptés à leur âge, mêlant imagination, humour et ouverture sur le monde.

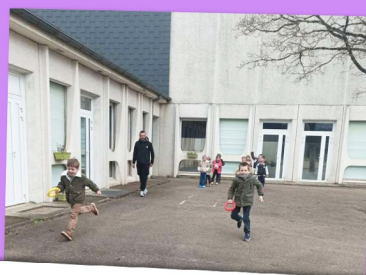
Mais l'expérience ne s'est pas arrêtée là : **des rencontres privilégiées avec un artiste du festival ont également eu lieu dans les classes**. L'occasion pour les élèves d'échanger et de plonger dans les coulisses de la création.



Bouger, jouer, s'amuser : c'est le vendredi !

Dylan, animateur sportif, intervient désormais tous les vendredis midi sur le site scolaire de Romain Rolland. Au programme : des jeux sportifs et ludiques comme le cache-cache, des courses et plein d'activités pour se dépenser et s'amuser ensemble !

Une activité pour favoriser et promouvoir l'activité physique dès le plus jeune âge.



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

En avril, on bouge et on explore !

Les vacances d'avril approchent... et promettent de beaux moments !

Au programme chez la **Petite Passerelle** :

- séances yoga, danse et rythme avec Karine Garcia,
- atelier sport avec Dylan,
- atelier "dessine ton corps",
- grande chasse aux oeufs, ...

Au programme chez les **Pitchounes** et les **Ricochets** :

- sorties au pavillon de la Loire et au parc floral d'Aprémont,
- randonnée,
- safari nature au quai de Loire,
- diverses activités sportives et manuelles, ...

INSCRIPTIONS SCOLAIRES

les 10 avril et 7 mai , en mairie

prendre rendez-vous
au 03 86 90 97 65

se munir du livret de famille
et d'un justificatif de domicile

Pour l'entrée en petite section, seuls les enfants
nés en 2023 pourront être inscrits.

Au programme en avril !

7/04
au
10/04

Initiation hip hop gratuite avec Karine Garcia
proposée par la médiathèque
de 14h à 15h - Maison du Peuple - dès 8 ans
Infos et réservations obligatoires : 03 86 60 87 89

20/04
au
24/04

Semaine de la parentalité de la Maison des Enfants
23 avril : Temps d'échange autour du langage chez les tout-petits
Infos et programmation détaillée
auprès de la Maison des Enfants au 03 86 60 83 58

11/04

Animation gratuite Just Dance
proposée par la médiathèque
de 10h à 12h - médiathèque - dès 7 ans
Infos et réservations obligatoires : 03 86 60 87 89

25/04
et
28/04

Heures du conte, médiathèque
25/04 : Croc'Histoires (3 à 7 ans) , à 11h
28/04 : Raconte Frimousse (18 mois à 3 ans) , à 10h15
Réservation : 03 86 60 87 89

Menus avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendi	Vendredi
 Joyeuses Pâques! 6	7 Salade verte Lasagnes au thon Yaourt bio à la fraise Kiwi	8 Carottes râpées Paupiette de poulet au jus Petits pois Fromage blanc bio Chou à la crème	9 Tarte aux fromages Sauté de porc (Luzy) Ratatouille à la provençale Tomme blanche Banane	10 Chou-fleur bio vinaigrette Riz IGP de Camargue Haricots rouges façon chili Comté bio AOC Mousse au chocolat bio
13 Betteraves rouges Cannellonis Camembert Poire	14 Lentilles bio vinaigrette et oeuf Semoule de blé complet bio Légumes de couscous Fromage blanc bio Banane	15 Chou blanc sauce aigre douce Nems aux légumes et salade Riz cantonnais Yaourt nature bio Ananas au sirop	16 Friand au fromage Haut de cuisse de poulet BBC sauce basquaise Chou-fleur bio Emmental Liégeois bio à la vanille	17 Salade de pâtes Poisson au beurre citronné Carottes bio Coulommiers Pomme
20 Salade verte Lasagnes de légumes Vache qui rit bio Kiwi	21 Salade de riz IGP de Camargue Saumon sauce hollandaise Haricots verts bio Gouda Salade de fruits exotiques	22 Radis - beurre Poisson au four beurre persillé Gratin de pommes de terre Comté AOC bio Pomme cuite au caramel	23 Tarte provençale maison Viande de dinde marinée sauce kebab Brocolis bio Brie Poire	24 Taboulé bio et oeuf Rôti de porc Label Rouge au curry Purée de courgettes Fromage blanc bio Eclair au chocolat
27 Haricots rouges et maïs Boulettes de boeuf bio aux oignons Carottes bio Yaourt nature sucré (Perot / Neuvy-Sur-Loire) Kiwi	28 Salade de pâtes Quenelles nature bio Ratatouille Reblochon AOP Pomme	29 Carottes râpées Escalope de dinde BBC à la viennoise Blé Tomme blanche Flan nappé caramel bio	30 Concombres Sauté de poisson Purée de pommes de terre Emmental Oeufs à la neige	1 ^{er} 