

N° 29 OCTOBRE 2023
TRIMESTRIEL



L'actu *des écoles*



**Du nouveau
dans les assiettes à la cantine**

**Des écoles rénovées
durant l'été**



HERBLAY
sur-Seine



Philippe Rouleau
Votre Maire

Chers parents, chers enfants,

Depuis la rentrée scolaire, un nouveau prestataire prépare les repas de la cantine, en s'efforçant de conjuguer équilibre des menus, éducation au goût et satisfaction des enfants.

Comme chaque été, des travaux ont été réalisés dans les écoles pour améliorer l'environnement éducatif des enfants, ainsi que les conditions de travail des professeurs des écoles et du personnel communal.

Nous vous souhaitons une nouvelle année scolaire enrichissante, ainsi qu'une très bonne lecture, petits et grands, de ce nouveau numéro.



Fatima Moussi
Adjointe au Maire
déléguée à l'éducation
et au périscolaire



Pause
méridienne

LA RENTRÉE EN CHIFFRES

16 écoles

Près de 3 800 élèves

2 800 repas servis
par jour

NOVEMBRE

9^{ème} édition du Festiv'Art

Sensibilisation au handicap autour d'ateliers handisport avec les champions de France de boccia (sport qui s'apparente à la pétanque), résidents du centre de vie PasseR'aile

Festival départemental du Conte à L'Échappée

Mercredi 15 : « Contes de Monstres » (à partir de 4 ans)

Mercredi 22 : « Histoires de se faire bien peur une fois pour toutes ! » (à partir de 8 ans)

DÉCEMBRE

Vendredi 1^{er}

Coup d'envoi des illuminations de Noël, parc de la Mairie

Judi 7

Spectacle jeune public « Petrouchka ou le choix d'Holubichka » au Théâtre Roger Barat

Une réflexion poétique sur nos relations aux autres et à l'environnement pour raconter un triangle amoureux, pour petits et grands !

Goût et qualité à l'honneur dans les assiettes des enfants

Depuis la rentrée scolaire, il y a du nouveau dans les assiettes à la cantine ! Les repas sont désormais préparés par l'entreprise familiale API. Depuis sa création en 1956, API est restée fidèle à ses valeurs : faire du repas un moment agréable pour les enfants, en leur proposant une expérience culinaire saine, gourmande et conviviale.



Émilie RAPHANEL,
Référente de la ville
pour API
Anciennement chef
de cuisine

Des cuisiniers passionnés pour satisfaire de jeunes convives

Le repas servi à l'école est un moment de découverte de nouvelles saveurs et textures, pour éveiller les papilles des enfants en s'éloignant des standards culinaires. Les recettes sont conçues spécialement pour les enfants par des cuisiniers passionnés qui les considèrent comme des convives à part entière.

« Cuisiner, c'est avant tout faire plaisir. Si les enfants montrent leur satisfaction en fin de repas, alors j'ai réussi ma journée ! », confie Émilie, le sourire aux lèvres. Les plats sont simples pour une cuisine rassurante avec des recettes connues et des ingrédients identifiables. Les cuisiniers expriment leur créativité dans leurs recettes avec des touches innovantes pour susciter la curiosité. Bien sûr, tous les menus sont élaborés et testés par des nutritionnistes pour composer des menus variés et équilibrés, afin que les enfants fassent le plein de ressources et d'énergie à midi.

Une fois par mois, le repas à thème devient un moment de fête pour s'ouvrir aux cuisines du monde. Selon les animations, les agents de restauration revêtent des accessoires et les réfectoires sont décorés pour l'occasion.



Pour varier vos recettes du quotidien ou reproduire à la maison un met qui aura régalé vos enfants, le chef partage avec vous ses recettes sur lesptitstoques-api.fr.

UN REPAS À THÈME CHAQUE MOIS

Les ateliers transforment les repas en animations pour les enfants.

Novembre : voyage en Scandinavie
Décembre : repas de Noël
Janvier : atelier « Hot-Dog Party »
Février : cap sur l'Asie

Mars : atelier « Fish Burger Party »
Avril : chasse aux œufs
Mai : ambiance de la brousse
Juin : atelier « Wrap Party »
Juillet : escale en Méditerranée
Août : en avant les athlètes

L'actu des écoles N°29 octobre 2023

Directeur de publication : Philippe Rouleau

Rédacteur en chef : Laura Payet

Rédaction : Laura Payet

Création, maquette, illustration : Marylène Labeille, Jade Girot

Photos : Alexandre Ah-Kye

Impression : RPS / Tirage : 4 200 exemplaires

Dépôt légal : 4^e trimestre 2023

Consultez les menus à la semaine, les ingrédients et les allergènes des plats



api

Menu de la ville d'Herblay

L'avis des enfants compte

Tous les midis, Émilie est présente dans l'un des offices des écoles de la ville, pour mieux connaître les goûts des enfants. « Je vais à leur rencontre pour passer du temps à table avec eux, créer du lien et les questionner. » Grâce à leurs retours, Émilie est en capacité de personnaliser les menus des petits Herblaysiens. « Si on peut leur faire plaisir en leur proposant la crème vanillée, parce qu'ils la préfèrent plus largement à celle au chocolat, alors on le fera. » En complément, le régalo-mètre est organisé à plusieurs reprises dans l'année. Au cours d'une semaine, les enfants vont évaluer les repas servis. « On ne s'entête pas à proposer à nouveau un repas aux enfants s'il a déplu. Mais on va chercher à comprendre pourquoi, afin de faire évoluer la recette ou bien tout simplement la retirer des menus. » Les menus de la restauration scolaire sont établis à l'avance et discutés avec la municipalité et les représentants des parents d'élèves lors de commissions dédiées.

Une cuisine durable et responsable

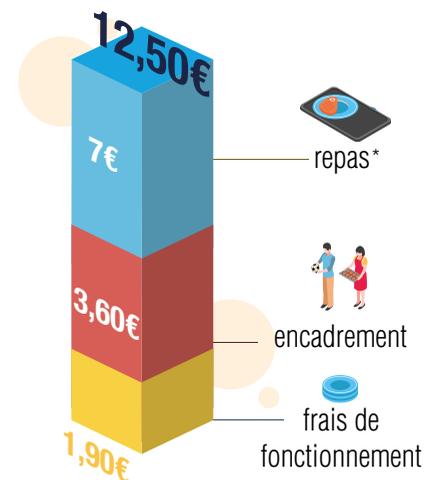
Direction Moussy-le-Neuf en Seine-et-Marne, à la cuisine centrale. Tous les jours, l'équipe des cuisiniers de métier s'activent à la préparation des 2 800 repas servis dans les cantines de nos écoles.

Le site se limite à la production de 12 000 couverts par jour, contre 40 000 chez les mastodontes de la restauration scolaire. « Notre cuisine est à taille humaine, c'est un gage de qualité et de saveur », nous explique Émilie. La spécialité de la maison ? Des produits régionaux et des produits frais de pleine saison pour un maximum de goût et de nutriments au cœur de l'assiette. Les produits d'origine animale (bœuf, volaille, porc, fromage et yaourt) sont 100% français. API se fournit même auprès d'une boulangerie herblaysienne pour proposer du pain frais tous les jours et des viennoiseries pour le goûter. La cuisine est conforme à la loi EGalim avec 50% de produits durables (label Rouge, AOC, AOP, Haute Valeur Environnementale...), dont 20% de produits bios. Le plastique à usage unique est banni et les plats en inox ont remplacé les barquettes jetables à l'initiative de la ville, sans attendre 2025.

LE SAVIEZ-VOUS ?

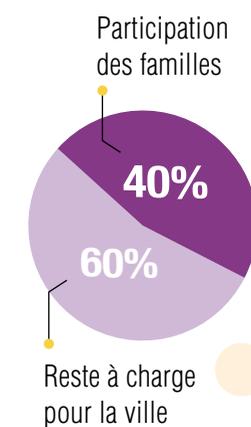
Un repas végétarien, à base d'œufs, légumineuses ou produits laitiers, aux apports nutritionnels contrôlés, est servi une fois par semaine en application de la loi EGalim. L'objectif ? Diversifier les sources de protéines pour diminuer la « pression carbone » de notre alimentation.

Coût réel de la pause méridienne



*facturé par le prestataire à la ville

Répartition de la prise en charge d'un repas



BIENVENUE À

Nathalie LAZARO,
directrice de l'école élémentaire
Saint-Exupéry

C'est une nouvelle aventure professionnelle qui a démarré pour Nathalie Lazaro, Herblaysienne depuis plus de 20 ans. Après avoir enseigné dans des villes comme Garges-lès-Gonesse et Villiers-le-Bel, elle a été directrice d'école à Cergy pendant 7 ans.

À l'annonce de sa mutation dans sa ville de cœur, elle a été enchantée. « Herblay-sur-Seine est une ville où l'on reste, que l'on soit Herblaysien ou enseignant, parce qu'on s'y sent bien ». Entourée d'une équipe de professeurs qu'elle décrit comme motivés et autonomes, elle se consacre avec engouement à ses nouvelles fonctions, dans une école de 12 classes pour un total de 300 élèves.

La ville souhaite également la bienvenue à tous les enseignants qui ont rejoint les écoles herblaysiennes à la rentrée.



DÉFILÉ DE VÉLOS FLEURIS

Accueil de loisirs Les Acacias

L'été dernier, une joyeuse parade d'enfants costumés, à bord de vélos à petites roues et de trottinettes fleuris, a attiré l'attention de Paprika, le renard.

Princesses, super-héros... Ainsi déguisés, les enfants se sentent pousser des ailes et gagnent confiance en eux dans leurs déplacements. Une activité ludique et originale proposée par les animateurs aux enfants en moyenne section pour développer leurs capacités psychomotrices à leur rythme.

Dans quelques années, nos apprentis cyclistes suivront les traces de leurs aînés en participant à des randonnées à vélo.

Alors roulez jeunesse !





Cour de l'école primaire Jean-Louis Étienne, nouveau parcours pour les vélos et trottinettes

Des écoles rénovées durant l'été

Le service Bâtiments de la ville et les intervenants mandatés par celle-ci ont été à pied d'œuvre tout l'été pour rafraîchir les écoles. L'objectif : proposer un cadre éducatif agréable et entretenu, favorable à l'épanouissement des enfants et de tous ceux qui exercent dans les écoles. Détails des travaux réalisés.

Redonner de l'éclat aux peintures

L'essentiel des écoles ont profité d'un rafraîchissement des peintures, des salles de classe aux salles périscolaires, bibliothèques, préaux, réfectoires et sanitaires.

Réduire la consommation d'électricité

Des sanitaires ont été équipés de détecteurs de présence avec minuteur. La campagne de renouvellement de l'éclairage pour passer au LED se poursuit, dans une démarche de sobriété énergétique.

Rénover les sanitaires

La réfection des sanitaires de l'école Marie Curie apporte désormais plus de confort aux enfants, avec la création d'un WC adapté pour les personnes à mobilité réduite.

Tracer des parcours vélos et des plateaux sportifs

Des cours de récréation ont été agrémentés de marquages au sol pour que les enfants puissent pratiquer le vélo sur un parcours jalonné de passages piétons et d'intersections. Une façon ludique de les sensibiliser aux règles essentielles du code de la route.

Les plateaux sportifs sont un vrai plus pour les jeux collectifs et les séances de sport, sur le temps scolaire ou périscolaire.

Équiper de nouveaux abris pour les vélos

Pour répondre à la très forte demande des familles, un second abri vélo sera installé prochainement à l'école élémentaire des Chênes.

Créer de nouveaux espaces fonctionnels

Le préau de l'école élémentaire Jean Moulin a été transformé en une salle polyvalente, en réponse aux besoins des enfants et de l'équipe pédagogique. Dans d'autres écoles, les menuisiers de la ville ont aménagé des espaces de rangement fonctionnels pour les enseignants et le personnel communal.

Renforcer la sécurité des sites

Des travaux incontournables ont été réalisés, comme la maintenance de système d'alarme incendie, la réfection d'escaliers et de mains courantes, ou encore le renouvellement de clôtures pour délimiter les groupes scolaires du domaine public.



Rénovation du réfectoire, école maternelle Jean Jaurès



Tracé vélo, école élémentaire Saint-Exupéry



Nouvelle salle polyvalente, école élémentaire Jean Moulin

FICHE MÉMENTO - CONTACTS DES ACCUEILS DE LOISIRS

Les animateurs des accueils de loisirs sont des agents communaux.

Ils encadrent les enfants sur les temps périscolaires :

- le matin, avant l'école
- le soir, après l'école
- les mercredis
- pendant les vacances scolaires

La pause méridienne est assurée par les animateurs en élémentaire et par les Atsem en maternelle.

Karim BELABES
Coordinateur des accueils de loisirs :
01 30 40 47 38 / k.belabes@herblay.fr



Marie-Rose BORNE
Directrice accueil de loisirs

LES LILAS
01 30 40 48 19
rue des écoles
clililas@herblay.fr



David MICHELIN
Directeur adjoint pour
Les Buttes Blanches



Loëtitia HEMBERT
Directrice adjointe
pour Jean Jaurès



Benjamin SAGET
Directeur adjoint pour
Les Chênes



Guillaume MOREIRA
Directeur accueil de loisirs

BOIS DES FONTAINES
01 30 40 48 25
1 rue Chateaubriand
clbdf@herblay.fr



Michaël LABUSSIÈRE
Directeur adjoint pour
Saint-Exupéry



Christine FIEVET
Directrice adjointe
pour Pergaud-Pasteur



Haïkal SMIRANI
Directeur accueil de loisirs

LES ACACIAS
01 30 40 48 21
10 chemin de la Roue
clacacias@herblay.fr



Malika KENNOUCHE
Directrice adjointe
pour Jean Moulin



Line CARVILLE
Directrice adjointe pour La
Tournade - Marie Curie



Stéphanie MORVAN
Directrice accueil de loisirs

JEAN-LOUIS ÉTIENNE
01 30 40 49 55
1 esplanade des Frères
Lumière
cljle@herblay.fr

En cours de
recrutement

Directeur adjoint pour
Jean-Louis Étienne



RÉSERVER LES ACTIVITÉS DANS LES DÉLAIS



En ligne sur l'Espace Citoyen



Restauration et accueil périscolaire
(l'accueil du soir et étude) au plus tard jusqu'au **mercredi** (minuit) pour les jours d'école de la semaine suivante



Accueil de loisirs
Mercredi (hors vacances) au plus tard jusqu'au **dimanche** (minuit) qui précède



Vacances scolaires au plus tard jusqu'au **dimanche** (minuit), **15 jours avant le 1^{er} jour des vacances concernées**

EN CHIFFRES

300 000€ investis pour rénover les écoles l'été dernier

SOUPE À LA CITROUILLE

Une délicieuse recette de soupe à la citrouille, parfaite pour votre soirée d'Halloween !



Ingrédients

- 1,5 kg de potiron
- 1 oignon
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 50 g de beurre
- 1 bouillon cube de volaille
- persil, sel et poivre
- des morceaux de fromage fondu

Épluchez les légumes, lavez-les et coupez-les en gros morceaux.

Dans un faitout, faites fondre le beurre pour faire revenir les légumes en les dorant légèrement.

Après avoir recouvert d'eau, ajoutez le cube de bouillon de volaille, le sel et le poivre.

À la première ébullition, diminuez la chaleur et laissez mijoter 40 minutes.

Mixez l'ensemble et ajoutez des morceaux de fromage fondu (type Kiri), du persil haché (si votre enfant aime) et un peu de gruyère râpé !

N'hésitez pas à agrémenter votre recette de petites tranches de pain de mie grillées pour le plus grand plaisir de votre enfant.



FACILE | ART-NATURE



Paprika te propose
une activité à l'approche
d'Halloween...

UNE DÉCORATION D'AUTOMNE JOLIMENT TERRIFIANTE !

Matériel

- des feuilles d'automne
- du papier absorbant
- 1 feutre noir
- vernis fixant transparent (si tu n'en as pas, on fera sans)

ÉTAPE 1 : FAIRE SÉCHER DES FEUILLES D'AUTOMNE

Ramasse de jolies feuilles d'automne aux couleurs chatoyantes, au gré d'une promenade en ville ou en forêt. À ton retour, place les feuilles bien à plat entre deux feuilles de papier absorbant.

Glisse l'ensemble entre les pages d'un très gros livre pour bien aplatir les feuilles.

Laisse sécher les feuilles quelques jours dans une pièce au sec.

ÉTAPE 2 : DESSINER DE GENTILS MONSTRES

À l'aide du feutre, dessine la paire d'yeux, le nez et le sourire des monstres directement sur les feuilles séchées.

Applique une couche fine de vernis pour fixer tes réalisations.

Expose ton œuvre en fixant les feuilles côté face contre les fenêtres, à l'aide de quelques bandelettes de ruban adhésif.

