



MODALITES

Les activités sont proposées :

- aux enfants dont le foyer fiscal d'au moins un des parents (ou représentant légal) est rattaché à la communes de Valognes
- aux enfants scolarisés dans les écoles primaires de Valognes

Les familles valognaises souhaitant faire calculer leur quotient familial en vue de bénéficier d'un tarif en fonction des revenus et de la composition familiale, devront prendre contact avec le Centre Familial et Social au 02.33.95.82.30.

Les familles quittant Valognes en cours d'année scolaire se verront appliquer le tarif « Hors Valognes » dès le mois suivant le déménagement.

Renseignements et inscriptions auprès du Service Enseignement, Education, Aide à la réussite scolaire 6 rue Binquet à Valognes - (02.33.95.82.30.)

Les enfants devront être inscrits au plus tard la veille de chaque journée d'activité avant 9 h 30.

INFORMATIONS

Fréquentation :

☺ Demi journée avec repas (12 h 00 à 18 h 00) :

- de 12 h 00 à 14 h 00 : restauration et jeux libres
- de 14 h 00 à 17 h 00 : animation proposée
- de 17 h 00 à 18 h 00 : départ des enfants

☺ Demi journée sans repas (14 h 00 à 18 h 00) :

- de 14 h 00 à 17 h 00 : animation proposée
- de 17 h 00 à 18 h 00 : départ des enfants

Lieu : pour déposer ou rechercher votre enfant

Ecole élémentaire Alexis de Tocqueville, rue Alexis de Tocqueville.

Les enfants inscrits aux Mercredis-Loisirs et scolarisés dans nos écoles publiques de Valognes (groupes scolaires A. de Tocqueville / L. Delisle et du Quesnay) seront pris en charge et amenés par un agent d'animation sur le site des activités. Les enfants du Quesnay seront transportés par le biais du minibus.

Sieste des petits :

Merci d'apporter oreiller, couverture et doudou marqués au nom de l'enfant.



Mercredis-Loisirs



Programme



de janvier 2019



Le 9 :
Atelier bricolage : Bonhomme de neige



Menu du jour :
Potage de légumes locaux
Aiguillettes de volaille
Purée de pommes de terre bio
Bûche de chèvre
Fruit frais

Le 23 :
Visite du théâtre de Cherbourg



Menu du jour :
Saucisson à l'ail
Curry de poisson
Riz bio
Camembert local
Fruit frais

Le 16 :
Atelier cuisine : « Gâteau noix de coco »



Menu du jour :
Hachis Parmentier / salade verte
Vache qui rit
Liégeois au chocolat

Le 30 :
Projection du dessin animé « Croc-Blanc »



Menu du jour :
Feuilleté au fromage
Emincé de volaille au romarin
Chou-fleur béchamel
Yaourt aromatisé
Fruits frais bio

Rejoins-nous vite

