



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 :

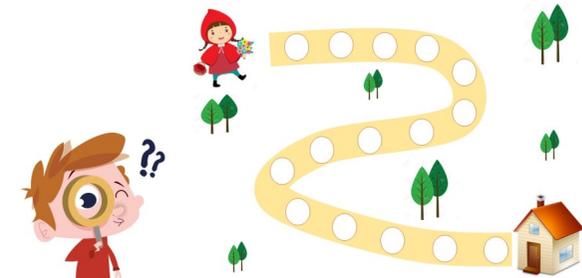
Merci d'apporter oreiller, couverture et doudou marqués au nom de l'enfant.



Mercredis-Loisirs

Programme

de mars 2019



Le 6 :

Visite de la caserne des pompiers de Valognes



Menu du jour :
Médailon de surimi
Lasagnes
Carré fondu
Compote de fruits bio

Le 20 :

Atelier cuisine : « pomme d'amour »

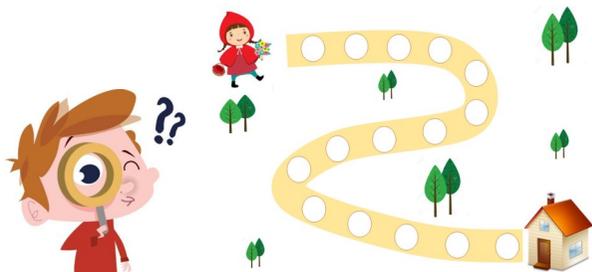


Menu du jour :
Œuf dur sauce cocktail
Aiguillettes de volaille
Pâtes bio
Petit moulé local
Fruit frais

Rejoins-nous vite

Le 13 :

Jeu de piste du petit chaperon rouge



Menu du jour :
Pâtes bio à la bolognaise
Salade verte
Carré de Ligueil
Cocktail de fruits

Le 27 :

Atelier bricolage : création de poisson rouge



Menu du jour :
Betteraves vinaigrette
Saucisse de campagne locale
Lentilles bio
Petit moulé local
Fruits frais

