



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 le doudou marqués au nom de l'enfant.



Mercredis-Loisirs



Programme

de mars 2020



Le 4 :
Atelier cuisine : gâteau à la carotte



Menu du jour :
Taboulé à l'oriental
Rôti de bœuf sauce Bercy
Carottes bio
Fromage blanc bio
Clémentines

Le 18 :
Atelier nature : création d'un bonhomme lentilles



Menu du jour :
Betteraves bio vinaigrette
Boulettes de porc
Tortis bio au beurre
Yaourt nature sucré bio
Orange bio



Le 11 :
Atelier bricolage : décor de printemps



Menu du jour :
Macédoine de légumes bio
Rôti de dinde aux champignons
Brocolis et pommes de terre
Gouda bio
Poire

Le 25 :
Jeu récréatif : « jeu de Kim senteurs »



Menu du jour :
Potage à la tomate
Paupiette de veau
Frites
Carré frais bio
Pomme au four bio au miel

Rejoins-nous vite !

