

Modalités d'inscriptions

Limite d'inscription et d'annulation :

Centre aéré : 3 jours avant.

Maison de l'enfance et Jean Moulin : 2 jours avant.

Inscriptions : Lieux et horaires

ALFA3A
Place Michel Couëtoux
04 76 29 80 50

Lundi au vendredi
de 8h30 à 12h

Centre social Jean Moulin
12 rue docteur valois
04 76 29 86 60

La semaine avant une période de vacances
le lundi de 15 h 30 à 17 h 30
le mercredi de 8 h 30 à 12 h



Possibilité
d'inscription par
courrier ou par
mail (paiement sous 48 h)

Attention : Pas de 
règlement en espèces
dans la boîte aux lettres.



Pas d'inscription
par téléphone

Le programme est à
votre disposition sur le
site de la ville et celui
d'ALFA3A

TRANSPORT :

Un ramassage est organisé sur
les points suivants pour amener
les enfants au centre aéré situé
à Varces :

Lieu	Accueil	Retour
Ecole IDM	7H30	18H30
Ecole J.Moulin	8H	18H30
Ecole J. Verne	8H	18H30
Ecole Villancourt	8H	18H30



Pièces à fournir

Carnet de santé, quotient CAF,
Justificatif domicile

Tarifs

Votre quotient CAF	CA journée avec repas	Centre aéré vacances forfait 10 jours	Séjour	Veillée	Soirée
Jusqu'à 433	1	3.47	32.95	8.69	3.27
De 434 à 597	2	4.36	41.49	10.96	3.44
De 598 à 759	3	5.32	50.63	13.38	3.89
De 760 à 922	4	6.45	61.28	16.04	4.33
De 923 à 1084	5	7.80	73.63	19.04	5.10
De 1085 à 1324	6	9.44	89.71	22.52	6.11
De 1325 à 1562	7	11.47	109	26.60	7.45
De 1563 à 1780	8	13.97	132.62	31.40	9.21
Plus de 1780	9	16.97	161.23	37.02	11.46
Extérieur 0 à 1049	E0	19.01	180.58	41.45	12.83
Ext à partir de 1050	E1	21.16	200.93	43.41	15.17
Attention, pas de report avec les forfaits					

Accueil de loisirs Alfa3a

Place Michel Couëtoux 38800 Pont de Claix
04 76 29 80 50 - pdc.animation@alfa3a.org

«la CAF et la ville de Pont de Claix
participent financièrement»



Accueil de loisirs
Centre aéré
Pont de Claix

LES MERCREDIS

2019

Septembre 4 - 11 - 18 - 25
Octobre 2 - 9 - 16



3 / 11 ans



Les horaires du centre

A la journée
de 7h30 à 18h30

Pour joindre le
centre aéré :
04 76 04 79 41



Infos pratiques

- Les objets de valeurs SONT INTERDITS : téléphone portable, bijoux.....
- Nous vous conseillons de marquer les vêtements au nom de l'enfant.
- Donner des affaires de rechange pour les plus petits.
- Vêtements oubliés ? Pensez à les demander.
- Les activités peuvent être modifiées en fonction du temps et de la motivation des enfants.
- Chaussez vos enfants en fonction des activités.

Mercredis de septembre et octobre

Centre aéré

RITUEL JARDIN :

Tout au long des vacances les enfants feront l'entretien du jardin, arrosage, récolte des fruits et des légumes

3 / 5 ans

4 septembre	11 septembre	18 septembre	25 septembre	2 octobre	9 octobre	16 octobre
Vélo draisienne 	Sortie à Elfy park 	Cuisine «gâteau au m&m's» 	Fresque avec des éléments de la nature Passerelle : Jeux extérieurs avec les 6/8 	Poney au château de Vizille 	Atelier récup «déco pour la serre»	Peinture sans tâches Passerelle : Grand jeu avec les 6/8 

6 / 8 ans

4 septembre	11 septembre	18 septembre	25 septembre	2 octobre	9 octobre	16 octobre
Jouons à la Wii 	Sortie à Elfy park 	Grand jeu «Survie à l'apocalypse»	Jeux extérieurs 	Balade au château de Vizille 	 Olympiades multi-sports	Grand jeu 

9 / 11 ans

4 septembre	11 septembre	18 septembre	25 septembre	2 octobre	9 octobre	16 octobre
Origami 	Sortie à Elfy park 	Grand jeu «Survie à l'apocalypse»	Fabrication d'un bâton de pluie 	Balade au château de Vizille 	 Olympiades multi-sports	TOP CHEF 

I N F O Gâteau aux m&m's / pour 6 personnes

100 g de chocolat noir
80 g de sucre semoule
100 g de beurre
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
3 oeufs
50 g de M&M's et quelques uns pour la décoration



Préchauffer le four à température moyenne. Concasser les M&M's. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu d'eau, ajouter le beurre, bien mélanger pour lisser. Incorporer le sucre, les oeufs un à un puis la farine et la levure. Bien mélanger la pâte. Incorporer les M&M's concassés. Beurrer et fariner des petits moules individuels, y verser la pâte et cuire 15 minutes environ à four moyen. Juste avant la fin de la cuisson, déposer sur le dessus de chaque gâteau des M&M's.

A la sortie du four, attendre un instant avant de démouler.

Savonner tiède accompagné d'une boule de glace vanille ou froid avec de la crème anglaise.