

## 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

Novembre 6 - 13 - 20 - 27

Décembre 4 - 11 - 18



3 / 11 ans

### Les horaires du centre

A la journée  
de 7h30 à 18h30

### Pour joindre le

centre aéré :  
04 76 04 79 41  
06 78 78 82 55



## 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 novembre et décembre



# Centre aéré

3 / 5 ans						
6 novembre	13 novembre	20 novembre	27 novembre	4 décembre	11 décembre	18 décembre
Fresque d'automne 	Grand jeu «A la recherche de l'arbre aux lutins» 	Fabrication animaux de la nature  Accro-gym	Journée surprise 	Spectacle de fin d'année inter-centre 	Fabrication de sapin de Noël 	Cinéma  Chocolat chaud 
6 / 8 ans						
6 novembre	13 novembre	20 novembre	27 novembre	4 décembre	11 décembre	18 décembre
Jeux extérieurs Atelier langage des signes (voir info) 	Les lutins au petit bois 	Cuisine «Choisis ta recette» 	Sortie patinoire 	Sortie au parc Beylier à Varcès 	Les chaussettes de lutins 	A toi de choisir ! Chocolat chaud 
9 / 11 ans						
6 novembre	13 novembre	20 novembre	27 novembre	4 décembre	11 décembre	18 décembre
Jeux extérieurs Atelier langage des signes (voir info) 	Tournoi de baby-foot 	GRAND JEU 	Sortie patinoire 	Origami et pixel art 	Crée ton Père Noël 	A toi de choisir ! Chocolat chaud 

I  
N  
F  
O

**Mercredi 6 novembre : LANGAGE DES SIGNES**  
Les enfants apprendront la base du langage des signes avec l'URAPEDA (union régionale des associations de parents d'enfants déficients auditifs).



**Mercredi 27 novembre : PATINOIRE**  
Habillez votre enfant chaudement, ne pas oublier les gants.



## TRUFFES AU CHOCOLAT

(pour 6 personnes)  
375 g de chocolat noir  
150 g de beurre non salé  
3 jaunes d'oeuf  
11.5 g de sucre vanillé  
120 g de sucre glace

Casser le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur. Le faire fondre au bain-marie. Ajouter progressivement le beurre coupé en petits dés. Mélanger. Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, retirer le plat du feu, y ajouter les jaunes d'oeuf, le sucre vanillé (il apporte du croquant, si vous souhaitez une texture lisse, ajoutez 10 g de sucre glace et 1 goutte de vanille liquide) et le sucre glace. Bien mélanger le tout. Mettre la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie. Ensuite, former des petites boulettes de pâte à la main, les rouler dans le cacao puis les disposer sur un plat.