### **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 pédiode de vacances : le lundi de 15 h 30 à 17 h 30

le mercredi de 8 h 30 à 12 h



## **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.

#### **Tarifs**

Votre quotient CAF		A.P.	Journée sans repas	Forfait vacances MDE pour une semaine (2 J et 3 AP) printemps été automne	(1 J et 4 AP) Noël et		Soirée	
Jusqu'à 433	1	1.45	2.75	8.87	7.70	3.27		
De 434 à 597	2	1.84	3.50	11.28	9.79	3.44		
De 598 à 759	3	2.24	4.26	13.71	11.88	3.89	3.89 2.08	
De 760 à 922	4	2.78	5.29	17.03	14.79	4.33 5.10		
De 923 à 1084	5	3.40	6.45	20.78	18.03			
De 1085 à 1324	6	4.16	7.90	25.45	22.09	6.11		
De 1325 à 1562	7	5.10	9.70	31.21	27.08	7.45	3.12	
De 1563 à 1780	8	6.26	11.89	38.33	33.25	9.21	3.12	
Plus de 1780	9	7.68	14.57	46.98	40.78	11.46		
Extérieur 0 à 1049	E0	8.60	16.33	52.61	45.66	12.83	3.65	
Ext à partir de 1050	El	9.79	18.60	59.89	51.97	15.17	4.17	
Attention, pas de report avec les forfaits								

#### Accueil de loisirs Alfa3a

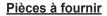
Place Michel Couëtoux 38800 Pont de Claix 04 76 29 80 50 - pdc.animation@alfa3a.org



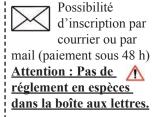








Carnet de santé. quotient CAF





Pas d'inscription par téléphone

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



Accueil de loisirs Moison de l'Enfonce Pont de Claix

## LES MERCREDIS

**Novembre 6 - 13 - 20 - 27** 



**Décembre 4 - 11 - 18** 





3 / 11 ans

Les horaires du centre 13h15 à 18h30

Pour joindre le centre de loisirs : 04 76 29 86 18





# Mercredis de novembre et décembre Maison de l'enfance



		6 novembre	13 novembre	20 novembre	27 novembre	4 décembre	11 décembre	18 décembre			
3 / 5	3	Atelier cuisine «brochette de	te de chasse au trésor	李奉奉	Atelier peinture	Spectacle de fin d'année	Kamishibai Marionnettes	FETE			
	/	bonbons et de fruits»		Sortie au parc du Clos		au centre aéré	Syntyr	Goûter avec le Père Noël			
		Jeux de voitures		Jouvin	Jeux de société	RDV 13H15 !	Fruits déguisés				
		Dinette		RDV 13H15!	3	KDV 13H19 :		-1			
		Jeux des	Sortie patinoire	Retrogaming	Crêpes sucrées et	GRAND	RDV 13H15! 6-8 ans :	Cuisine «la bûche»			
6 / 11	6	défis	patirione		salées	LOFFO	Bowling	(FETE)			
		Atelier 6			On fabrique	Chocolat		Goûter de fin			
		langage des signes		Jeux de la	notre pâte à	chaud	<u>9-11 ans :</u>	d'année			
		(voir info)	<u>RDV 13H15!</u>	marchande	modeler	<b>9</b>	Laser games	<b>5</b> 55			
	A PHICHE HI CHOCOL IT I I CAN I A COLLEGE AND A COLLEGE AN										

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 13 novembre : PATINOIRE** 

Habillez votre enfant chaudement, ne pas oublier les gants.

Le retrogaming, parfois francisé en rétrogaming, est l'activité qui consiste à jouer à des jeux vidéo anciens et à les collectionner. Il concerne les jeux sortis sur les consoles de jeu, les micro-ordinateurs, les bornes d'arcades ou les jeux dits «électroniques»

LA BUCHE AU CHOCOLAT: 4 oeufs, 140 g de sucre en poudre, 100 g de farine, 11 g de levure alsacienne, 250 g de chocolat, 200 g de beurre Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser. Ajouter, peu à peu, la farine et la levure. Monter les blancs d'oeuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur. Enfourner pour 10 à 15 minutes, le biscuit doit être légèrement doré. A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir. Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie. Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger. Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.