

Français :

Orthographe - Les accents

En utilisant la leçon d'orthographe, que tu copieras dans ton cahier de leçons de français, complète l'exercice

Complète les mots avec « é », « è » ou « e ».

Les .él.è ves pr.è nnent les .è scali.è rs.

J'ai envoy.é ma l.è ttre à ton anci.e nne adr.è sse.

La conf.é rence .é tait tr.è s int.é r.è ssante.

Mon p.è re va se m.e ttre en col.è re.

Apr.è s le d.è s.s.è rt, j'aime d.é gust.è r un caf.é .

Conjugaison – Le futur

Compléter ces phrases en conjuguant les verbes au futur.

régler, aller → Nous **règlerons** cette affaire puis nous **irons** déjeuner.

finir, pouvoir → Il **finira** son livre et nous **pourrons** le lire à notre tour.

avoir, partir → Quand vous **aurez** votre permis, vous **partirez** en vacances.

Lecture / Compréhension :

I/ Compréhension de texte « Les crêpes »

Les crêpes

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 1/2 litre de lait
- 125 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- huile

Préparation :

- Mettre la farine dans un saladier et ajouter le sel et le sucre.
- Faire un puits au milieu et y casser les oeufs.
- Mélanger les ingrédients pour obtenir une pâte épaisse.
- Incorporer le lait froid petit à petit. La pâte doit être assez fluide et sans grumeaux.
- Ajouter le beurre fondu. Bien mélanger. La préparation doit avoir une consistance liquide assez épaisse.
- Laisser la pâte reposer une heure.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Lorsqu'elle est bien chaude, y verser une petite louche de pâte et bien l'étaler : il faut faire un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Laisser cuire environ une minute de chaque côté de la crêpe à feu doux.
- Saupoudrer légèrement de sucre la crêpe réalisée.
- Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.
- Déguster les crêpes bien chaudes.

Bon appétit !

1. Indique de quel type de texte il s'agit. **Une recette**

2. Explique les mots suivants (si besoin, cherche-les dans un dictionnaire papier ou en ligne, mais explique avec tes propres mots :

saladier : **réceptacle ressemblant à un grand bol**

faire un puits : **faire un large trou dans la farine**

fluide : **liquide**

grumeaux : **petites boules de pâte mal mélangée**

consistance : **matière de la pâte**

antiadhésive : **qui ne colle pas**

3. Combien y a-t-il d'ingrédients ? **7**

4. Combien y a-t-il d'étapes dans la préparation ? **8 grandes étapes (ou 12 si on décompose)**

5. Quelle étape est à reproduire jusqu'à épuisement de la pâte ? **Lorsqu'elle est bien chaude, y verser une petite louche de pâte et bien l'étaler : il faut faire un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Laisser cuire environ une minute de chaque côté de la crêpe à feu doux.**

6. Fais une lecture orale de ton texte en t'adressant à quelqu'un.

7. Surligne tous les verbes d'action. A quelle forme sont-ils écrits ?

A l'infinitif

8. Souligne en rouge les phrases qui donnent des directives. On les appelle des **phrases injonctives**.

9. Souligne en bleu les phrases sans verbe d'action. Qu'expriment ces nouvelles phrases ?

Des conseils

Mathématiques

Calcul : Addition des nombres décimaux

Exercices 2 page 56 du livre A portée de maths

- 2** * a. $212,48 + 36,42 = 248,90$
b. $307,145 + 42,36 = 349,505$
c. $135,04 + 328,009 = 463,049$
d. $367,42 + 166,5 + 328,094 = 862,014$

Grandeurs et mesures : Mesures d'aires : unités usuelles

✓ Faire les exercices **5, 6 et 8** page 99 du livre A portée de maths sur le cahier du jour.

- 5** * Aire de la figure A : 6 cm^2 .
Aire de la figure B : 9 cm^2 .
Aire de la figure C : $13,5 \text{ cm}^2$.
Aire de la figure D : $7,5 \text{ cm}^2$.
Aire de la figure E : 6 cm^2 .
Aire de la figure F : $4,5 \text{ cm}^2$.
Aire de la figure G : $4,5 \text{ cm}^2$.
Aire de la figure H : 9 cm^2 .

- 6** * Aire de la figure A : 11 cm^2 .
Aire de la figure B : 12 cm^2 .
La figure B a une aire plus grande que la figure A.

- 8** * Vérifier les tracés des élèves.