Chers parents et mes chers élèves,

Si vous désirez m’envoyer des photos du travail que vous faites sur ma boite mail n’hésitez pas.

**Voici le travail du Jeudi 26 mars :**

Rituels : sur le cahier vert

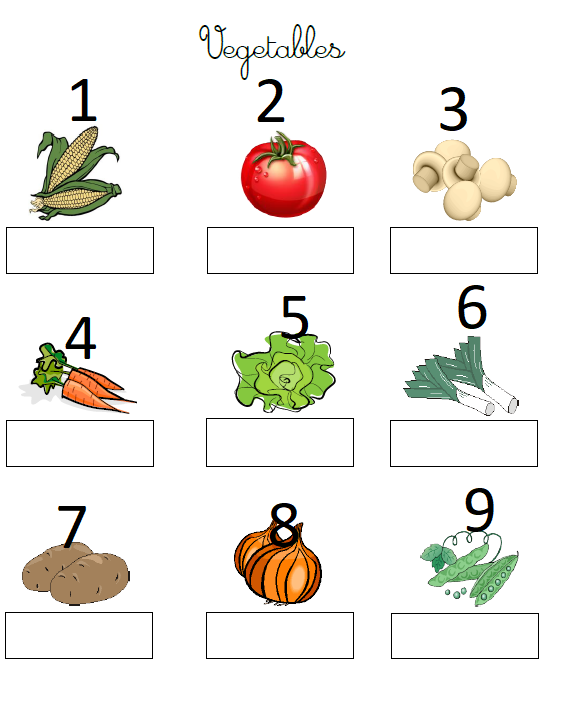
Rituel de lecture :

|  |
| --- |
| **1 - Lis ce texte et relève les 6 connecteurs de temps. Sur le cahier vert**  Nous allons commencer la dictée. Nous devons d’abord sortir le cahier du jour et écrire la date. Ensuite, il faut souligner puis prendre le stylo bleu. Le maître commence alors à lire le texte. Généralement, il s’agit de cinq à six phrases.  **2 - Recopie le texte en utilisant les connecteurs de temps proposés.**  **soudain - rarement – aujourd’hui – d’abord- la veille – d’ordinaire**  ..................................... , Joël avait commencé à travailler mais ......................................................, personne de l’avait vu.  ......................................................, je ne m’inquiétai pas. Joël est un garçon sérieux. Mais................................................................. me revint en mémoire l’étrange phrase qu’il avait prononcée .................................................. .  Il parlait .........................................., ce qui rendait sa confession encore plus inquiétante. |

Calculs : à poser et à résoudre sur le cahier vert

|  |  |
| --- | --- |
| Cm1  39 650 x 20 =  28 245 x 83 =  7 800 / 7 =  10 325 / 5 = | Cm2  63 200 x 210=  75 629 x 742 =  66 554 / 8 =  955 425 / 5 = |

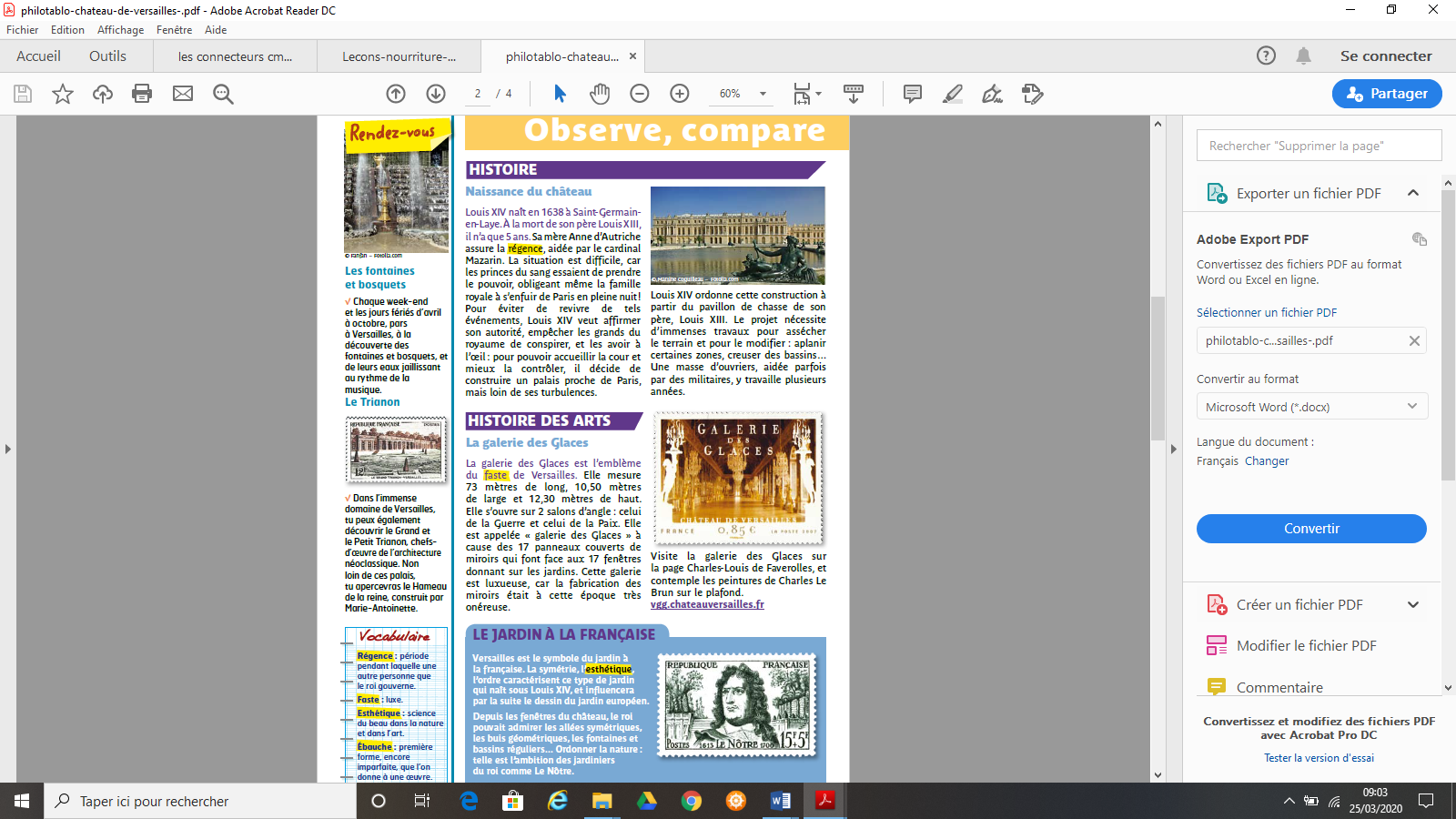
Anglais : Nommer les aliments de la leçon de mardi : Elles peuvent être nommées dans les cases du tableau



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 |

Histoire des Arts :

Voici la deuxième lecture sur le château de Versailles.

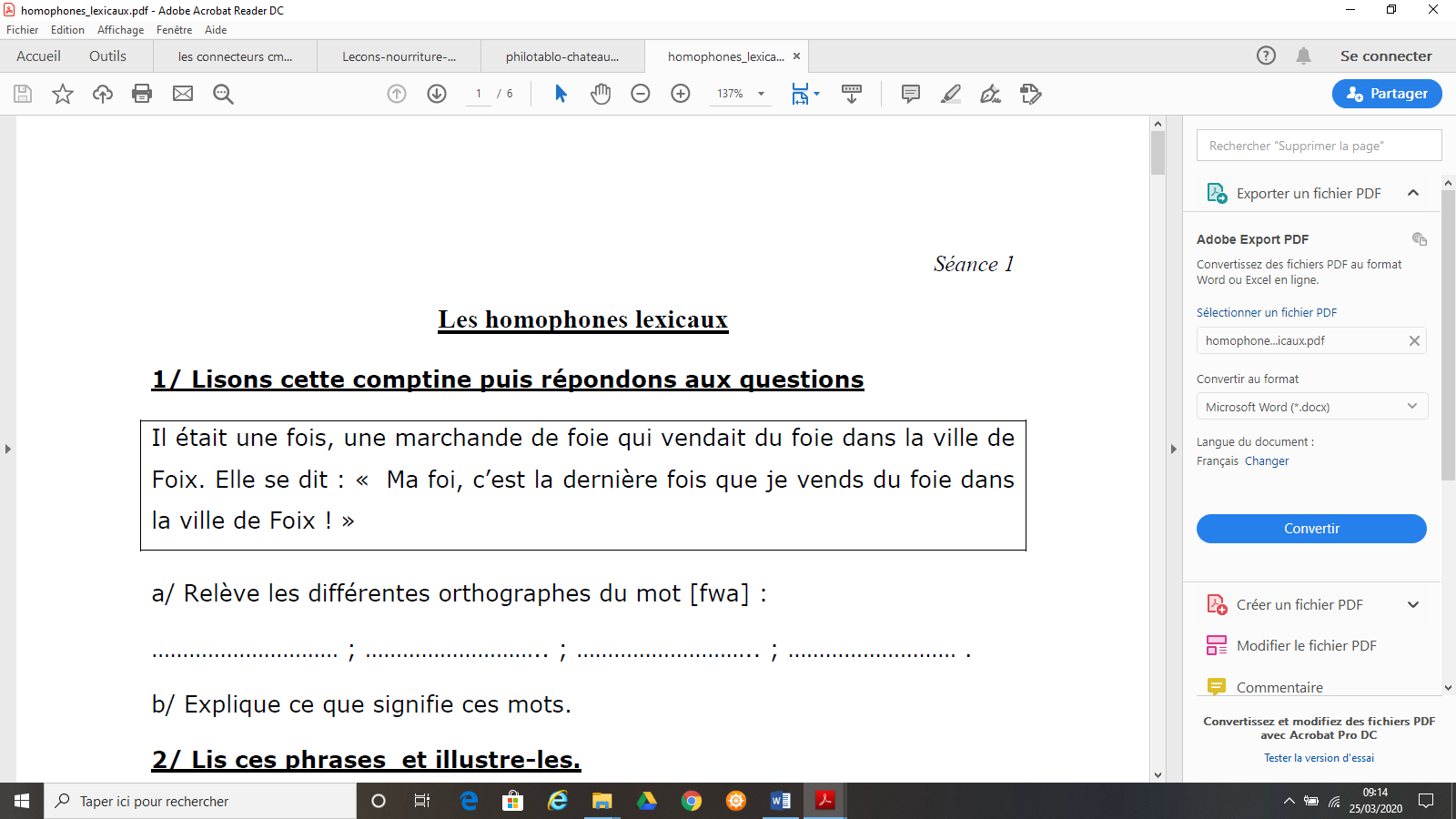


Orthographe

Homophones Lexicaux

Leçons vidéos :

<https://www.youtube.com/watch?v=A3LGOEPR8Ao>



1. Relève les mots qui se prononcent (foi) :



1. **Fais un dessin des phrases suivantes : (phrase A : cm1 –cm2) , (phrase B cm2)**

|  |
| --- |
| Vers midi, un ver vert monte sur le verre. |

|  |
| --- |
| Le maire se promène avec sa mère au bord de la mer. |

Mathématiques

**Calcul mental : Triple de 8 : 8x3 = 24 / Tiers de 24 : 3 x…. = 24. La réponse est 8**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Triple de 3 = | Triple de 31 = | Tiers de 15 = | Tiers de 3 = |
| Triple de 6 = | Triple de 14 = | Tiers de 39 = | Tiers de 6 = |
| Triple de 9 = | Triple de 18 = | Tiers de 99 = | Tiers de 96 = |
| Triple de 12 = | Triple de 24 = | Tiers de 48= | Tiers de 42 = |

**Exercice 2 : La Proportionnalité**

Regardez attentivement cette vidéo pour bien comprendre le mot « proportionnalité » que l’on a déjà évoqué en classe : <https://www.youtube.com/watch?v=PyDvkMr3qfg>

**Remplis le tableau de ton niveau : Ce sont de véritables recettes que vous pouvez refaire sans problème !!**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Problème cm1:**   |  | | --- | | Voici la recette d’un fondant au chocolat **pour 6 personnes** : **Ingrédients :**    - 3 cuillères à soupe de lait  - 4 oeufs  - 50g de farine  - 100g de beurre  - 150g de sucre  - 200g de chocolat | | **Recette :**  - Faire fondre le beurre avec le chocolat  - Ajouter le sucre  - Ajouter la farine et les jaunes d’oeufs  - Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer  - Cuire au four à 180° (25 min)   |  |  | | --- | --- | | Ingrédients pour 6 personnes | Ingrédients pour 12 personnes | | 3 cuillères à soupe de lait | Cuillères à soupe de lait | | 4 Œufs | Œufs | | 50 g de farine | farine | | 100g de Beurre | Beurre | | 150 g de sucre | sucre | | 200g de chocolat | chocolat | | |  | |  | |
| **Problème cm2 :**   |  | | --- | | Voici la recette d’un fondant aux amandes **pour 8 personnes** : **Ingrédients :**  - 4 oeufs    - 200 g de poudre d’amande  - 200 g de cassonade  - 100 g beurre  - 30 g de farine  - 50 g de pépites de chocolat | | **Recette :**  - Mélangez les oeufs et le sucre.  - Ajoutez la poudre d’amandes, une pincée de sel et la farine  - Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.  - Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller.  La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.  Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.   |  |  | | --- | --- | | Ingrédients pour 8 personnes | Ingrédients pour 24 personnes | | 4 Œufs | Œufs | | 200g de Poudre d’amande | Poudre d’amande | | 200g de Cassonade | Cassonade | | 100g de Beurre | Beurre | | 30g de farine | farine | | 50g de pépites de chocolat | pépites de chocolat | | |

**Sciences :**

Les plantes : Voici trois vidéos sur les plantes. Regardez-les attentivement !

Mardi prochain il y aura des exercices à propos de ces vidéos !

* de la graine à la plante :

<https://www.youtube.com/watch?v=IsGkaudCNPs>

* le cycle de vie des végétaux :

<https://www.youtube.com/watch?v=Zi0veiCpKXI>

* les besoins vitaux des végétaux :

<https://www.youtube.com/watch?v=lC8mC3VX7s4>