

Chers parents et mes chers élèves,

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

Voici le travail du Jeudi 2 avril:

Rituels : sur le cahier vert

Rituel de lecture :

Surligne le connecteur de temps de chaque phrase, puis remets les phrases dans l'ordre chronologique en indiquant les numéros.

1	Le lendemain, je me suis rendu sur la plage pour l'essayer.
2	Malheureusement, je ne l'ai plus jamais revu.
3	Soudain, un vent très fort s'est levé.
4	Mardi dernier, j'ai fabriqué un magnifique cerf-volant rouge.
5	À partir de ce moment-là, je l'ai cherché pendant deux heures.
6	Une rafale violente a soufflé, et j'ai alors lâché le cerf-volant qui est parti derrière les dunes.

Ordre du texte :

Calculs : à poser et à résoudre sur le cahier vert

Cm1	Cm2
$26\ 534 \times 58 =$	$25\ 214 \times 158 =$
$86\ 530 \times 93 =$	$42\ 563 \times 961 =$
$2\ 653 / 3 =$	$27\ 588 / 9 =$
$14\ 256 / 4 =$	$105\ 364 / 6 =$

Anglais :

Voici un menu de Fastfood. Compose le menu de ton choix, sachant que ton menu doit contenir une boisson, un plat (starter ou main courses) et un dessert.

Si nous étions en classe, je vous aurai posé cette question : **What would you like for lunch?**

Ce qui signifie : Que voudriez-vous manger pour le déjeuner ?

Vous m'auriez répondu : I would like : Je voudrais (avec la liste de votre repas).

J'aimerais que sur le cahier vert vous écriviez : *Exemple*

What would you like for lunch ?

I would like an orange juice, a double hamburger with M french fries and a fruit salad.

FAST FOOD BURGER

STARTERS

Green salad	6 \$
Chicken salad.....	9 \$
Cheese sticks	7 \$

DRINKS

Coke / Diet coke / Water / Orange juice			
S	3 \$	M	4 \$
L	5 \$		

Coffee	3 \$	Tea	4 \$
--------------	------	-----------	------

MAIN COURSES

Hamburger	5 \$
Double burger	8 \$
Cheese burger	6 \$
Chicken nuggets	7 \$

French fries					
S	4 \$	M	5 \$	L	6 \$

DESSERTS

Ice cream	4 \$
Chocolate cake	5 \$
Fruit salad	6 \$
Cookies	5 \$

Supplément lecture :

Voici un lien vers un livre que l'éditeur laisse en libre accès pendant le confinement, si vous souhaitez le lire : <https://fr.calameo.com/read/001698429afea1acf52f9>

Vous allez reconnaître la collection Syros, car nous l'avons dans la classe.

Sciences :

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

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

- Le développement des végétaux de la fleur au fruit à la graine :
 - <https://www.youtube.com/watch?v=LEY6404XsGI>
- Les conditions de développement des végétaux :
 - <https://www.youtube.com/watch?v=GJjNJ8qTH3o>
 - les végétaux, des êtres vivants :
 - <https://www.youtube.com/watch?v=LOHRe4XOlV4>

et découvre Versailles

HISTOIRE DES ARTS



Les Jardins de Versailles

Les jardins sont créés par le jardinier Le Nôtre, à la demande du Roi-Soleil en 1662, pour devenir un lieu de divertissements et de fêtes de la cour de Louis XIV : c'est un espace grandiose, à l'image de la splendeur naissante du souverain, alors que le château n'est encore qu'une ébauche. Les jardins sont construits sur plus de 1 000 hectares. Les travaux sont immenses : creusement du grand canal, construction d'imposants réservoirs d'eau, mise en place d'un gigantesque réseau de cana-

lisations destinées à alimenter les fontaines animant chaque sculpture, chaque bosquet. Les meilleurs fontainiers italiens concurent ainsi ce qui reste à ce jour le plus somptueux domaine de l'eau.

Des multitudes de jeux d'eau forment un ensemble féerique de fontaines magnifiquement sculptées et de bosquets. Des bassins monumentaux comme ceux d'Apollon, de Neptune, d'Encelade sont ornés de statues, fantastiques et énormes, d'où jaillissent les eaux.

AU FIL DE LA TOILE

Visite le château de Versailles

Découvre les pages du site du Musée national et domaine de Versailles pour visiter jardins et palais, et pour jouer en ligne.

Module animé : la construction de Versailles, un chantier de 4 siècles

www.versaillespourtout.fr/flash/construction/514_Construction.htm

Versailles, le palais du Soleil

www.versaillespourtout.fr/fr/611_P_Soleil.php

Louis XIV

www.versaillespourtout.fr/fr/611_P_Costume_Royal.php

COMPRENDRE

Le château de Versailles

De 1682 à 1789, Versailles est la capitale de la France. Louis XIV agrandit le château pour en faire une immense ville de courtisans, d'artistes, de domestiques et d'officiers.

Le paysagiste André Le Nôtre dessine pour le roi un immense parc composé de nombreuses statues et fontaines.

Louis XIV est inspirateur et protecteur des arts. Les murs du château se couvrent de tableaux de Titien, Raphaël, Poussin... Les violons de Lully résonnent dans les salons et les pièces de Molière sont jouées en l'honneur des maîtresses du roi.

La population à Versailles passa de 25 000 personnes, au début du XVIII^e, à 45 000, en 1780.

FRISE

CHRONOLOGIQUE

néolithique

antiquité

Moyen Âge

renaissance

époque contemporaine

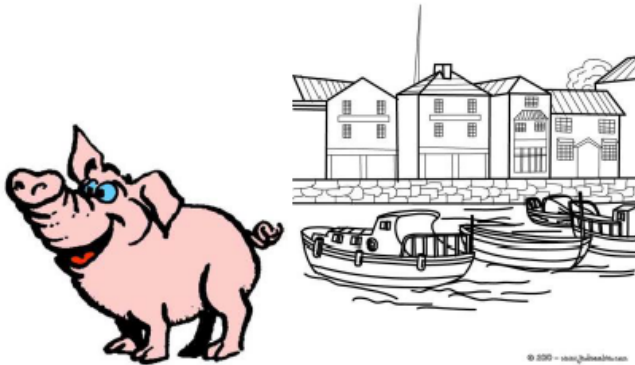
Orthographe

Homophones Lexicaux

Lecture de la leçon suivante :

Les homonymes lexicaux

Ce sont des mots qui se prononcent de la même façon mais qui ont un sens différent.



un porc

un port

Pour les reconnaître selon son contexte

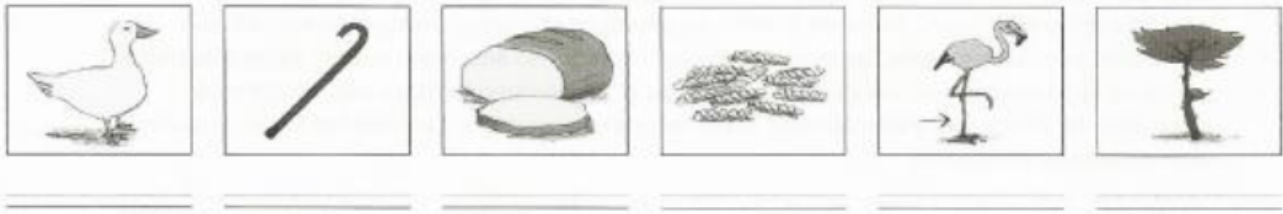
- Tu peux expliquer le sens du mot (le mot dans la phrase, dans le texte) : :
 1. Dans cette ferme, il y a un porc.
 2. Les bateaux sont dans le port.

- Tu peux aussi trouver des mots de la même famille :
 1. Porc : une porcherie, des porcelets...
 2. Port : portuaire, une porte, porter...

Voici les deux exercices sur les homophones. Vous n'êtes pas obligés d'imprimer le document. Il faut numéroter les images et indiquer le mot qui convient avec le numéro de l'image. Pour l'exercice 2, soit vous recopiez l'exercice en y mettant les réponses soit vous n'écrivez que les réponses avec le numéro de la ligne.

1/ Ecris l'homophone qui convient sous chaque dessin.

des pâtes, une patte, un pin, du pain, une cane, une canne.



2/ Choisis l'homophone qui correspond au sens. Vérifie dans un dictionnaire.

1. **vert/ver/verre/vers** : J'ai vu un de terre. Tu demandes un d'eau. Je me dirigela porte. Il porte un habit..... .

2. **mer/maire/mère** : Mon père est le de la commune. J'ai la permission de ma La est déchainée aujourd'hui.

3. **cou/coup/coût/coud** : Shawn un bouton. J'ai reçu un de poing. Shemsi a mis un collier autour de sonConnaissez-vous le c..... de cet ordinateur ?

Mathématiques

Calcul mental : Quadruple de 8 : $8 \times 4 = 32$ / Quart de 32 : $4 \times \dots = 32$. La réponse est 8

Quadruple de 4 =	Quadruple de 10 =	Quart de 16 =	Quart de 20 =
Quadruple de 5=	Quadruple de 15=	Quart de 8=	Quart de 100=
Quadruple de 2=	Quadruple de 9=	Quart de 36 =	Quart de 40 =
Quadruple de 1 =	Quadruple de 11=	Quart de 28 =	Quart de 400 =

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 de pâte à crêpes pour 15 crêpes :

Ingrédients :

- 600 mL de lait
- 3 oeufs
- 300g de farine
- 50g de beurre fondu
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile



Recette :

- Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
- Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
- Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Ingrédients pour 15 crêpes	Ingrédients pour 45 crêpes
600 mL de lait	mL de lait
3 Œufs	Œufs
300 g de farine	farine
50g de Beurre fondu	Beurre fondu
3 cuillères à soupe de sucre	Cuillère à soupe de Sucre
2 cuillères à soupe d'huile	Cuillères à soupe d'huile

Problème cm2 :

Voici la recette de pâte à pancakes pour 4 personnes : Ingrédients :

- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 200 g de farine
- 200 mL de lait
- 1 pincée de sel



Recette :

ÉTAPE 1 : Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre en poudre à l'aide d'un fouet. Délayez ensuite avec le lait et le beurre fondu. Mélangez peu à peu avec la farine de blé tamisée avec la levure chimique. Fouettez vigoureusement pour éviter la formation de grumeaux.

ÉTAPE 2 : Dans un second saladier, placez les blancs d'œufs et la pincée de sel puis montez-les en neige bien fermement grâce à un batteur électrique. Incorporez-les délicatement à la pâte à pancakes à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas les écraser.

ÉTAPE 3 : Dans une poêle, faites fondre la noisette de beurre. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte. Lorsque des trous se forment à la surface du pancake, retournez-le avec une spatule et poursuivez la cuisson 1 à 2 min sur l'autre face.

ÉTAPE 4 : Dégustez vos pancakes accompagnés de confiture, de chocolat à tartiner, nappés de sirop d'érable ou saupoudrés de cannelle.

Ingrédients pour 4 personnes	Ingrédients pour 10 personnes
2 Œufs	Œufs
1 sachet de levure	Sachet de levure
2 cuillères à soupe de sucre en poudre	Cuillères à soupe de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de beurre fondu	Cuillères à soupe de beurre fondu
200g de farine	farine
200 mL de lait	mL de lait
1 pincée de sel	Pincée de sel