

AU MARCHÉ

Pomme, pomme, pomme,
M'en allant au marché,
3 grosses pommes j'ai achetées,
Une pour papa, une pour maman et
une pour moi.
Une dans mon panier, une dans ma
poche et une dans ma bouche !



Chou, chou, chou,
M'en allant au marché,
3 gros choux j'ai achetés,
Un pour papa, un pour maman et un pour moi.
Un dans mon panier, un dans ma poche et un dans ma bouche !



La girafe

Une girafe avec un petit cou
Ça n'existe pas ! Ça n'existe pas !
Une girafe qui fait miaou
Ça n'existe pas ! Ça n'existe pas !
Une girafe à pois verts
Ça n'existe pas ! Ça n'existe pas !
Une girafe qui vole dans les airs
Ça n'existe pas ! Ça n'existe pas !

Une girafe jaune
Qui ne vole pas
Courant dans la savane
Avec un cou comme toi
Moi je préfère ça !



GIRAFE



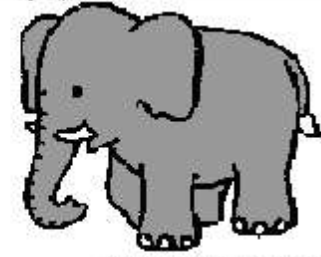
Tracing practice area for the word 'GIRAFE' with six empty rounded rectangular boxes for letter placement.

LION



Tracing practice area for the word 'LION' with four empty rounded rectangular boxes for letter placement.

ELEPHANT



www.sansdepasser.com

--	--	--	--	--	--	--	--

A

A

A

B

B

C

C

D

D

E

E

E

E

E

E

F

G

H

I

I

I

J

K

L

L

L

M

M

N

N

N

O

O

O

P

P

Q

R

R

R

S

S

S

T

T

T

U

U

U

V

W

X

Y

Z

A

A

A

B

B

C

C

D

D

E

E

E

E

E

E

F

G

H

I

I

I

J

K

L

L

L

M

M

N

N

N

O

O

O

P

P

Q

R

R

R

S

S

S

T

T

T

U

U

U

V

W

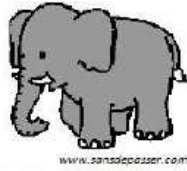
X

Y

Z

MOTS A MANIPULER (découpez toutes les étiquettes et gardez les pour la semaine suivante)

ELEPHANT



LION



GIRAFE



SERPENT

ZEBRE

INSECTE

ELEPHANT

LION

GIRAFE

ELEPHANT

LION

GIRAFE

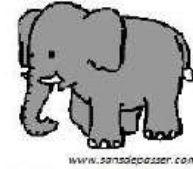
ELEPHANT

LION

GIRAFE

MOTS A ENTOURER : Entoure tous les mots « ELEPHANT »

ELEPHANT



SERPENT

ELEPHANT

ZEBRE

ELEPHANT

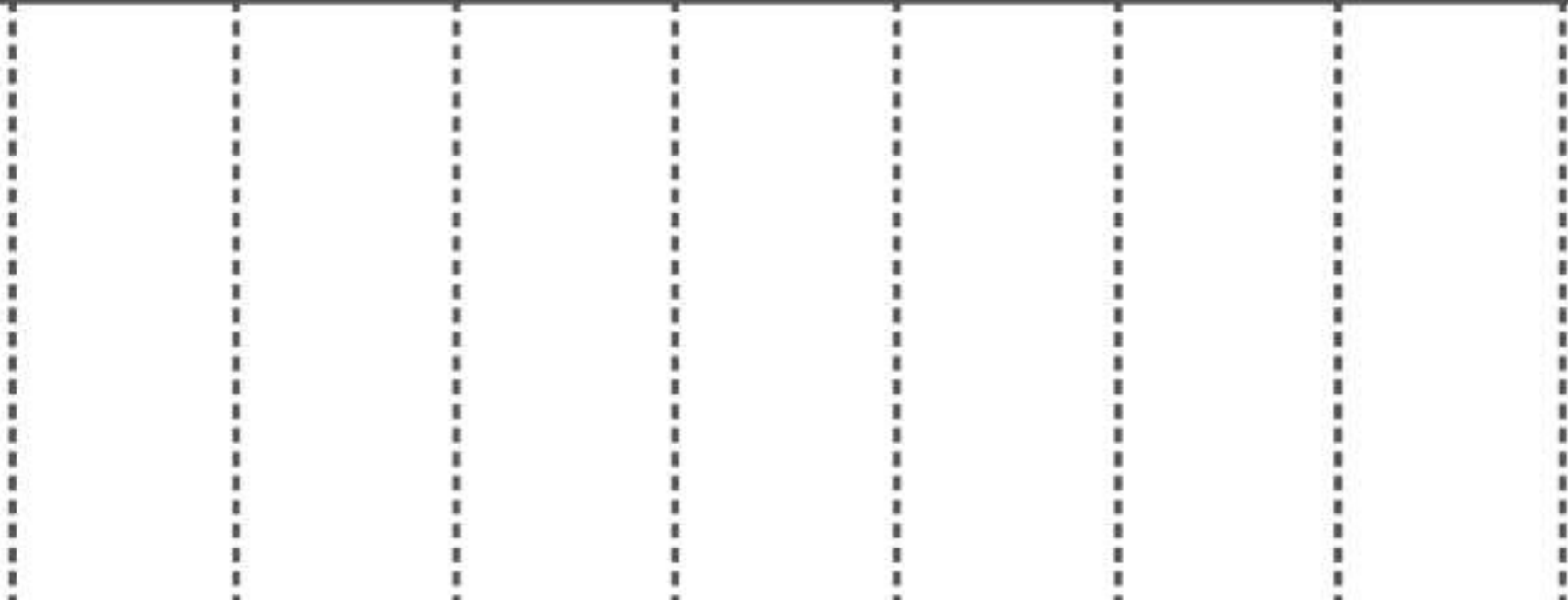
INSECTE

Découpe sur les pointillés

1

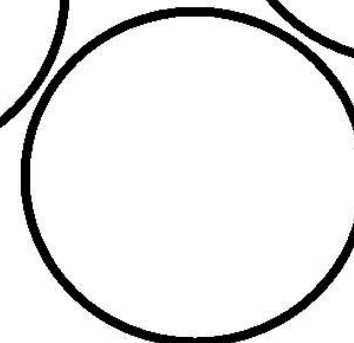
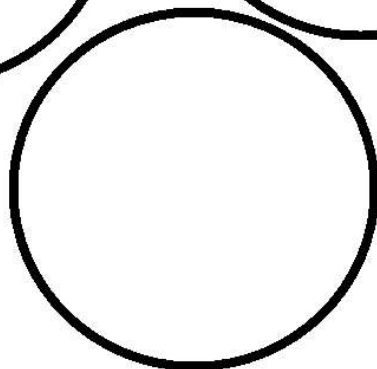
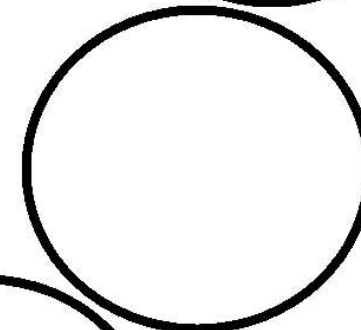
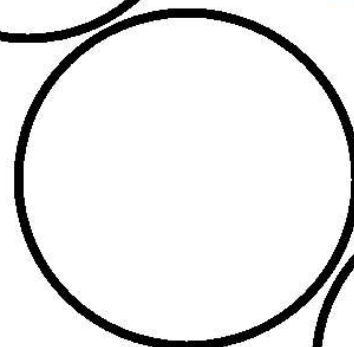
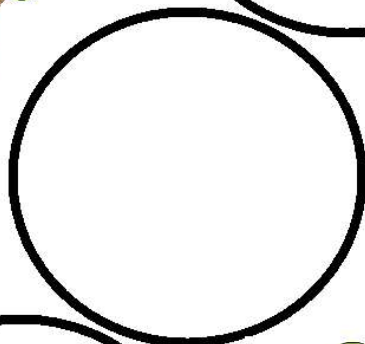
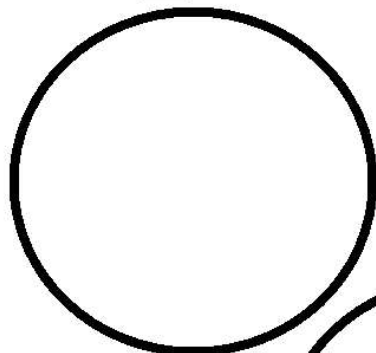
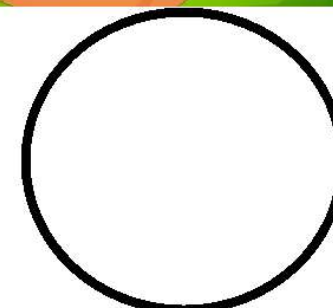
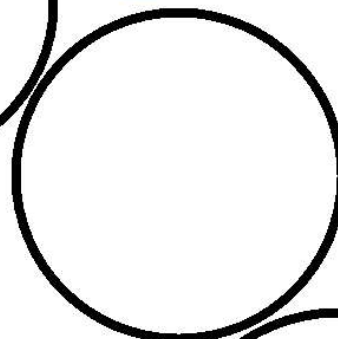
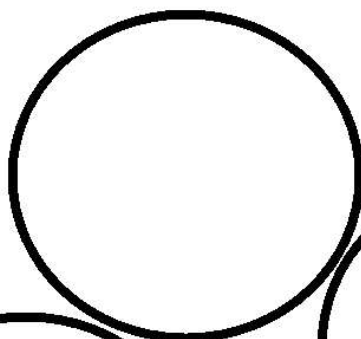
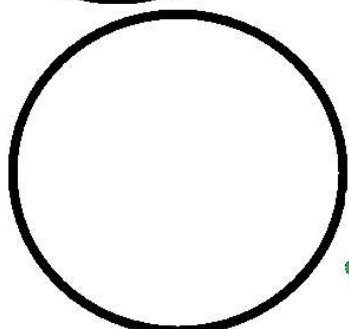
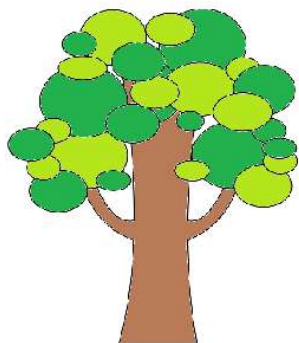


Je découpe avec précision.



LA SAVANE EN FOLIE

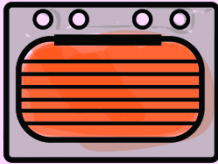
DEPART



Cookies aux pépites de chocolat

La cuisine d'Adeline

Ingrédients



Préchauffer le four à 175°C



Fouetter le beurre avec l'oeuf, le sucre et le sucre mou.



Ajouter ensuite la farine et la levure. Puis mélanger.



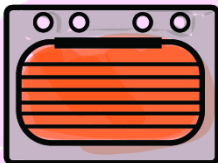
Ajouter les pépites de chocolat et l'extrait de vanille.



Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.



Disposer des boules de pâtes sur la plaque en laissant de l'espace entre elles.



Enfourner durant 15min.



Laisser refroidir et savourer.