

LES CUBES

Un cube,

et encore un :

Deux cubes

Et encore un :

Trois cubes

Attention !

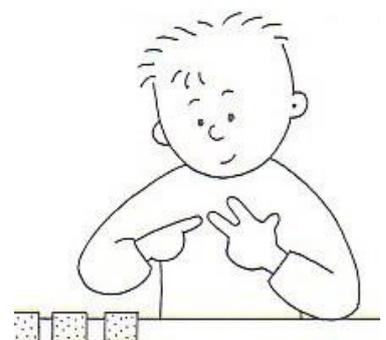
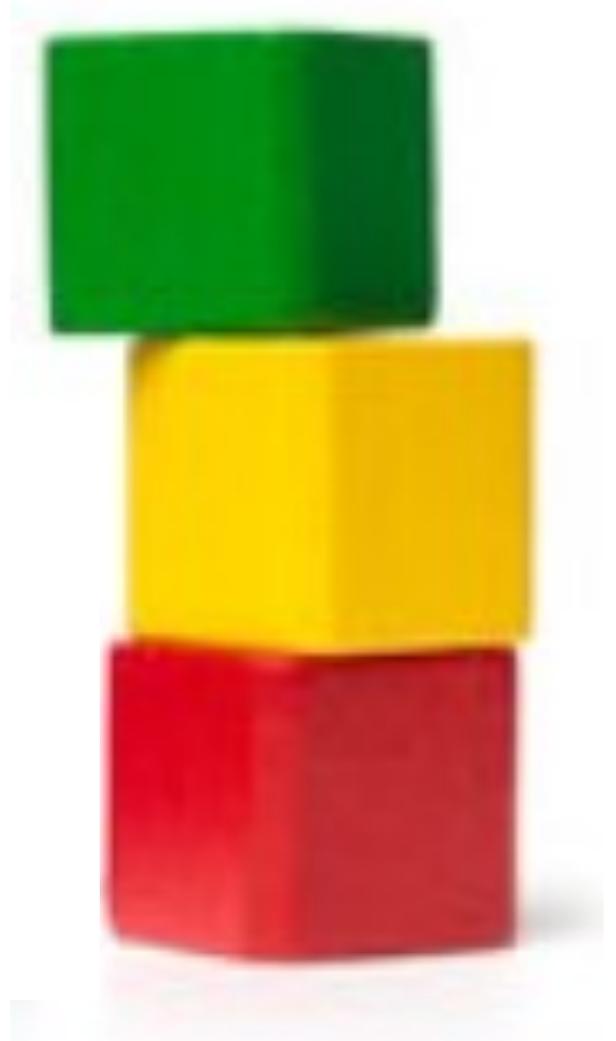
ça titube,

PATATRAS,

Tout en bas,

C'est un tas,

Mais il y en a toujours 3 !



MOTS A ENTOURER : Entoure tous les mots «LION» et « GIRAFE »

LION



SERPENT

ZEBRE

LION

INSECTE

LION

GIRAFE



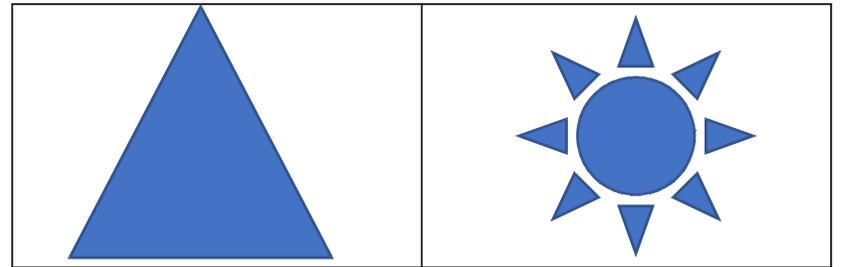
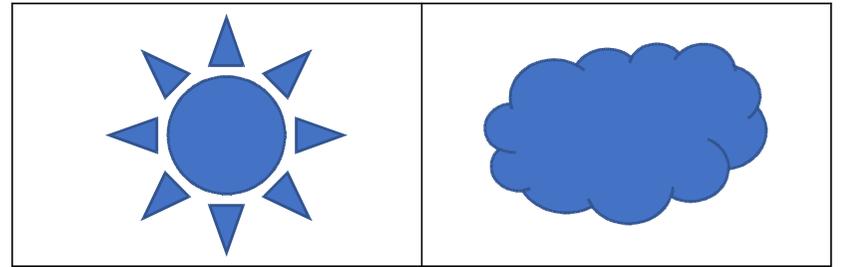
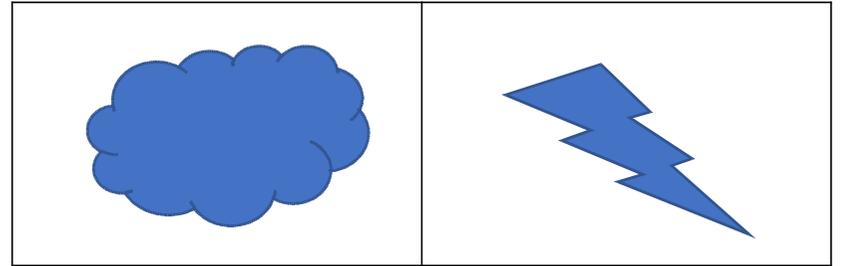
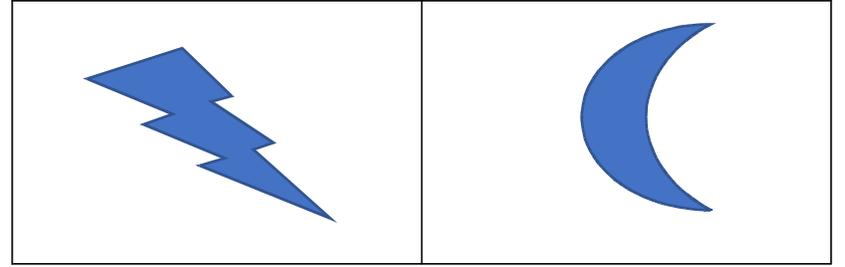
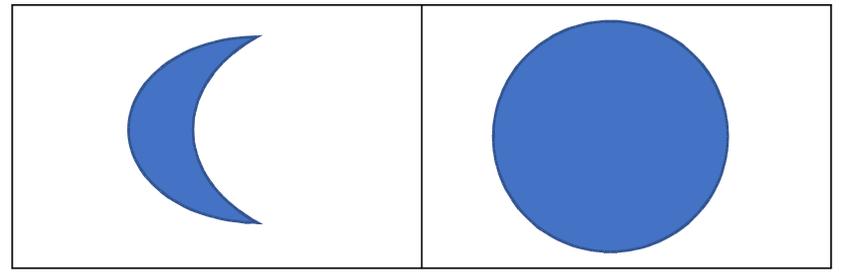
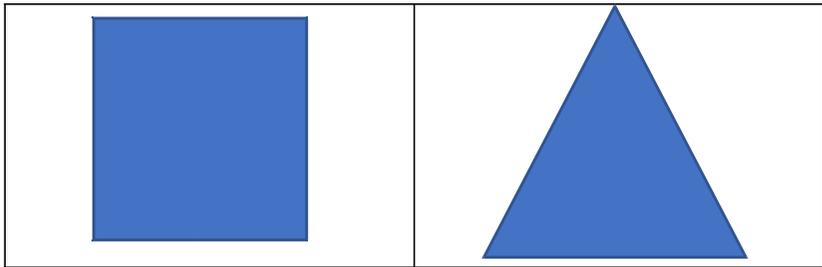
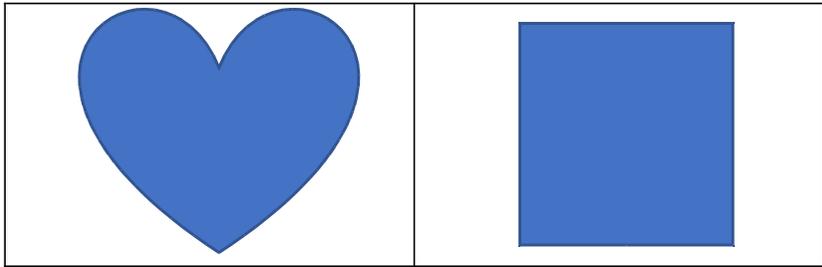
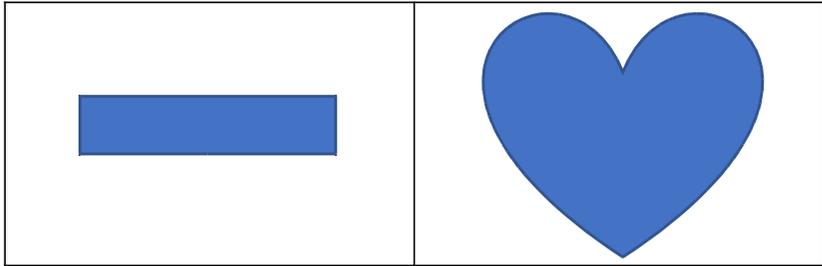
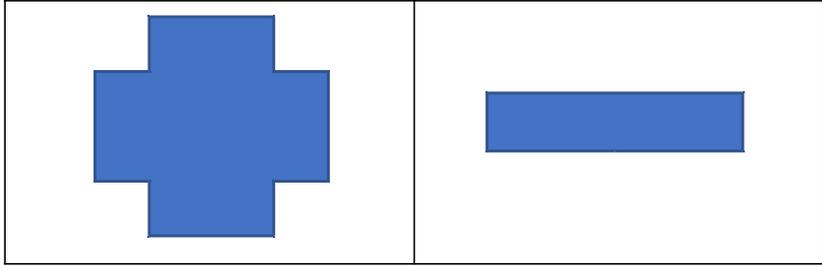
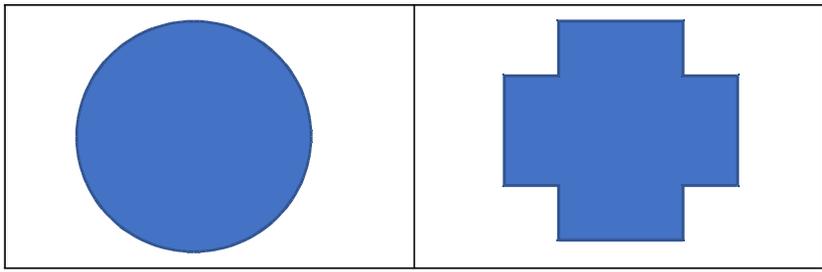
GIRAFE

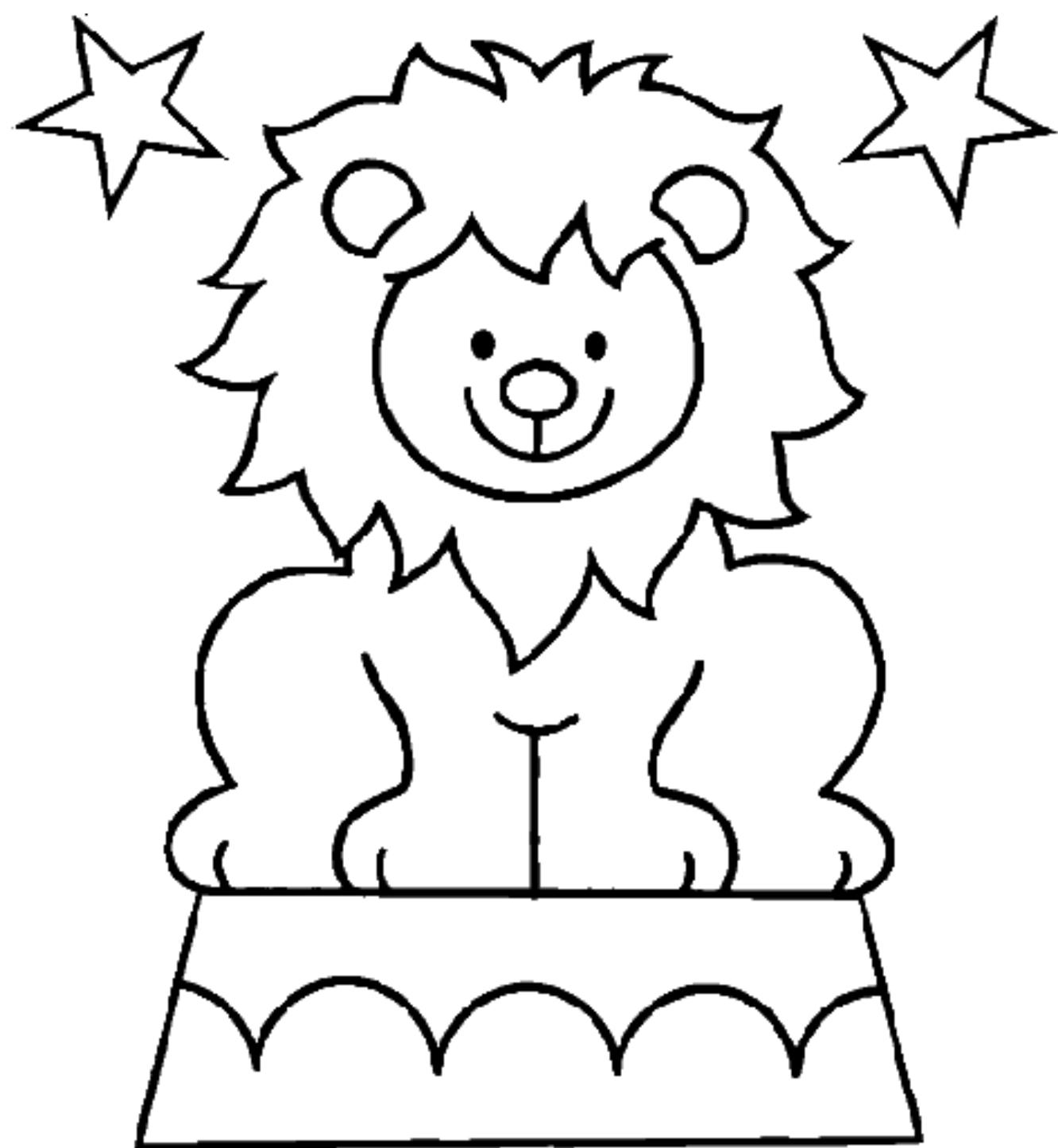
SERPENT

ZEBRE

INSECTE

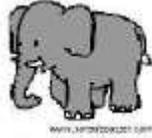
GIRAFE





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

ELEPHANT



ELAN

EVITER

ELANCE

ELEPHANT

ETAGERE

ELYPSE

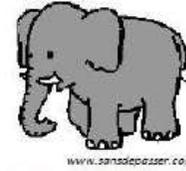
ELEPHANT

ELEPHANT

ELUDE

MOTS A ENTOURER : Entoure tous les mots « ELEPHANT »

ELEPHANT



ELAN

ELEPHANT

EVITER

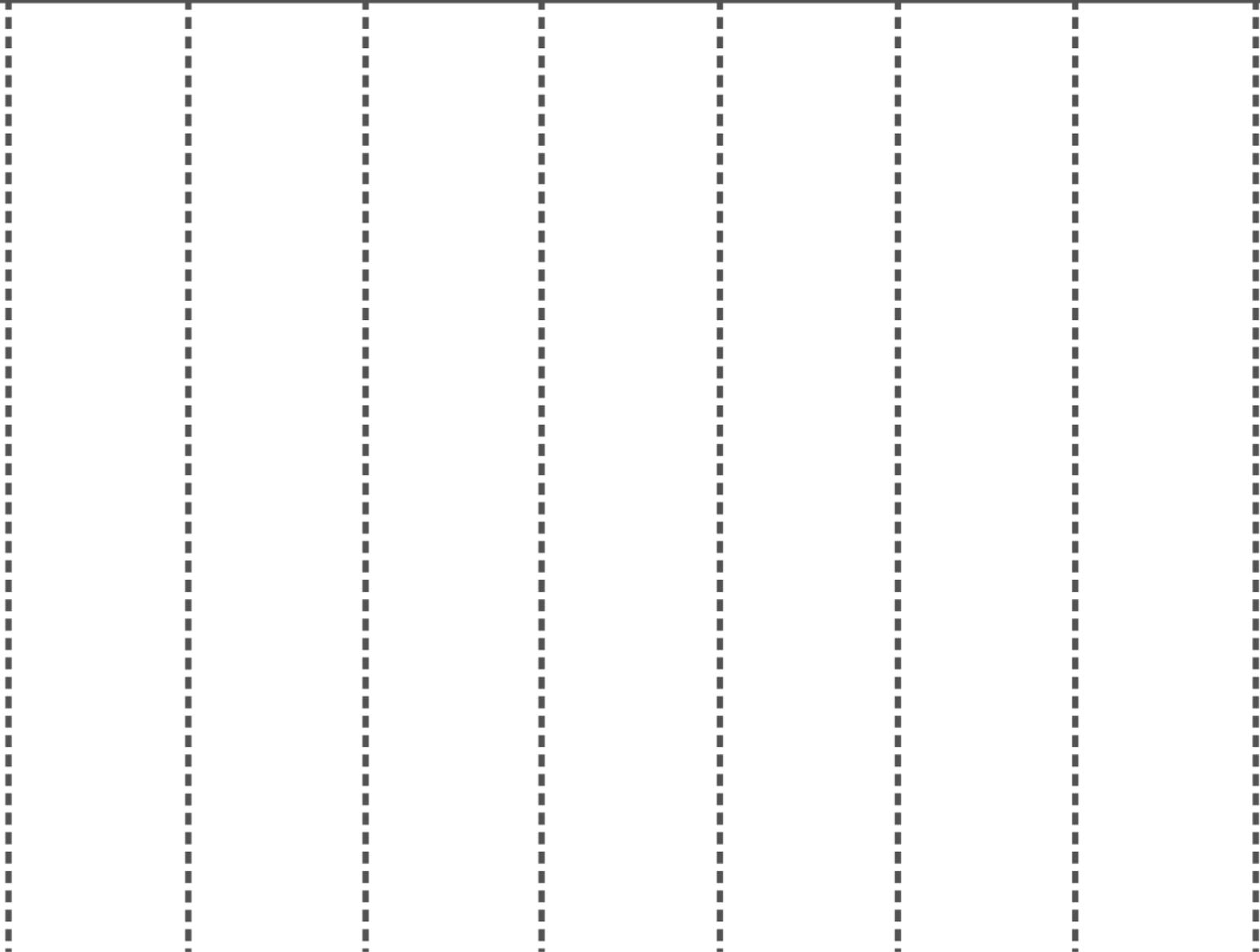
ELEPHANT

ELYPSE

1



Je découpe avec précision.



Consignes :

1. Prends un feutre et fais un premier rond autour de la gomette, dans le bon sens (de gauche à droite).
2. Prends un feutre d'une autre couleur et trace un rond, dans le bon sens, autour de celui que tu viens de tracer.
3. Continue à faire des ronds de couleur différente dans le bon sens
4. Attention, les ronds ne doivent pas se toucher et doivent être bien fermés

Objectifs :

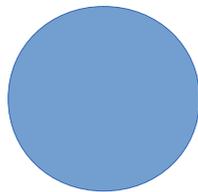
- Apprendre à enrouler son geste de gauche à droite pour former un tracé.
- Apprendre à arrêter le mouvement de son geste.

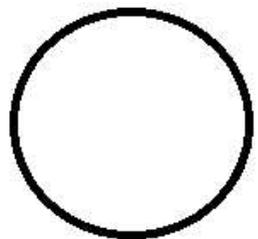
Compétence :

- Écrire son prénom en écriture cursive
- Réaliser une composition personnelle en reproduisant des graphismes. Créer des graphismes nouveaux .

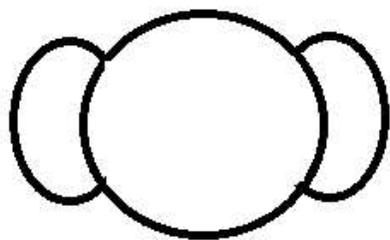
PRENOM :

Date :

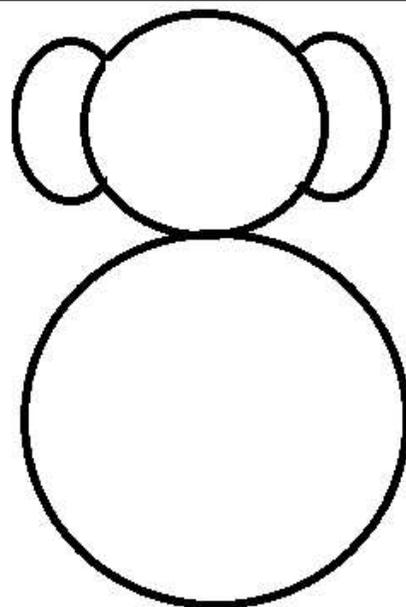




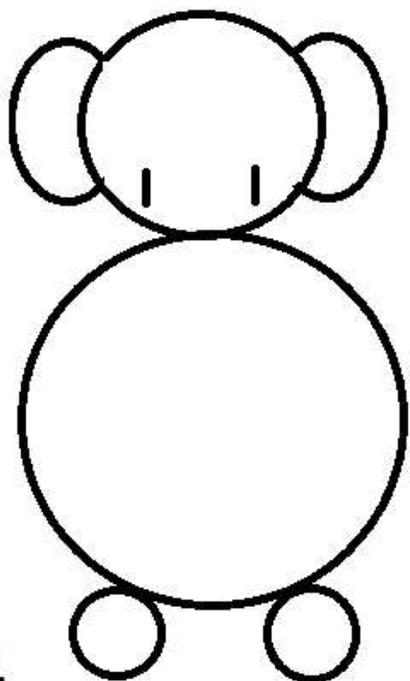
1



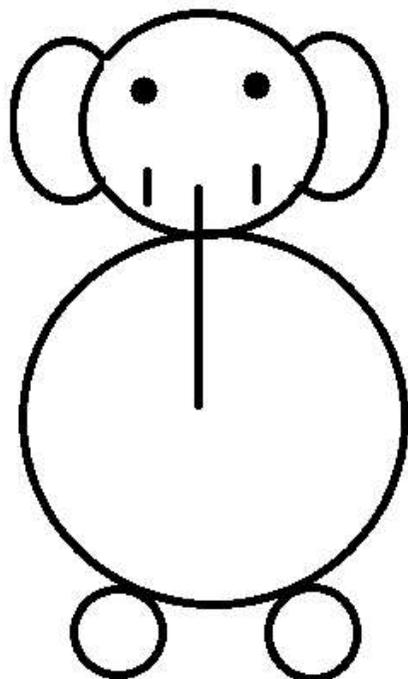
2



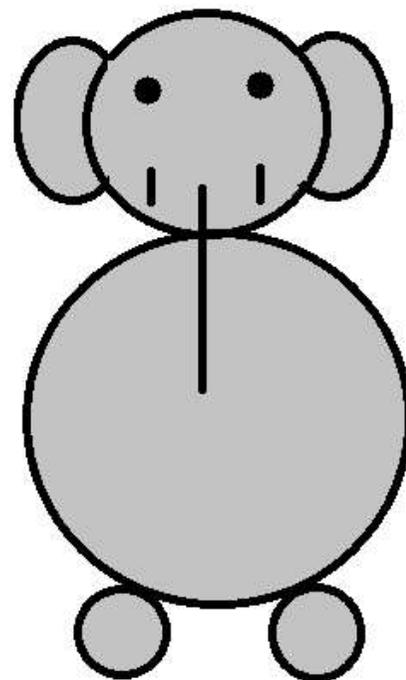
3



4

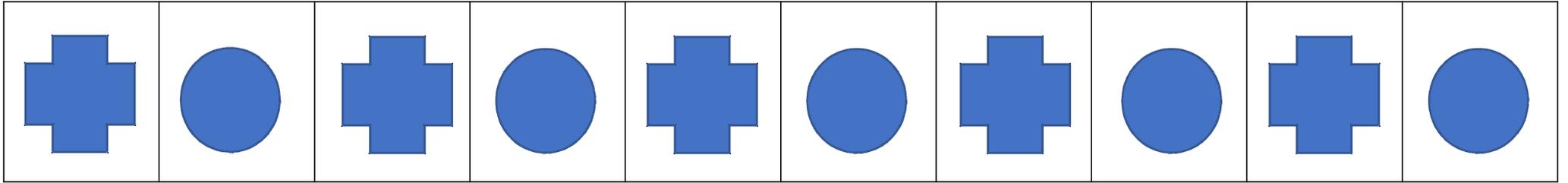


5

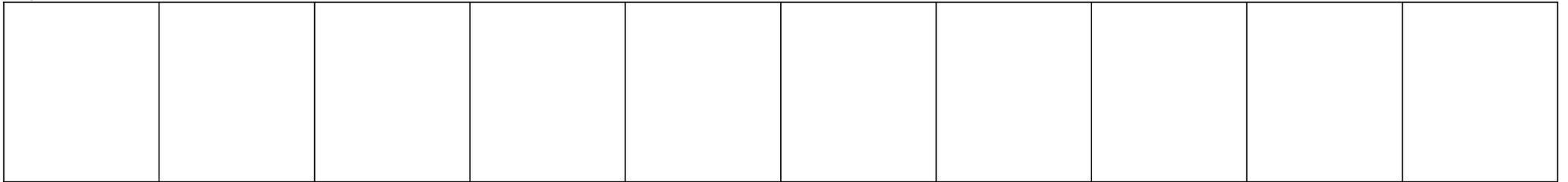


6

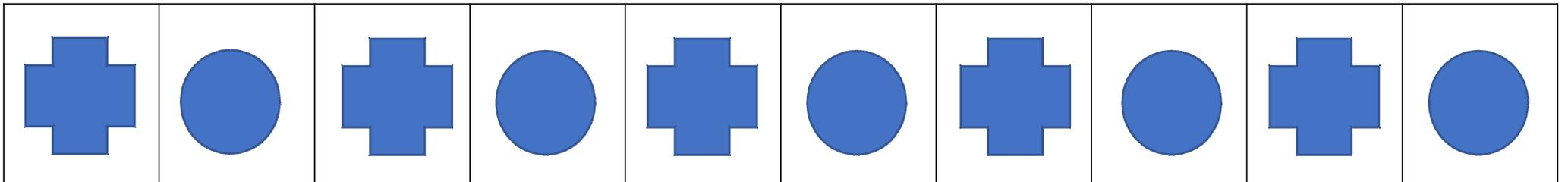
Algorithme

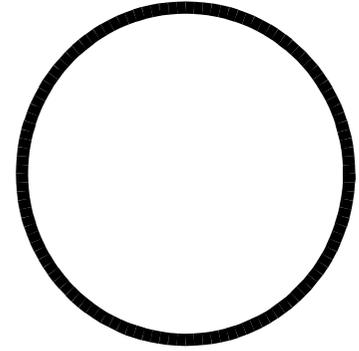
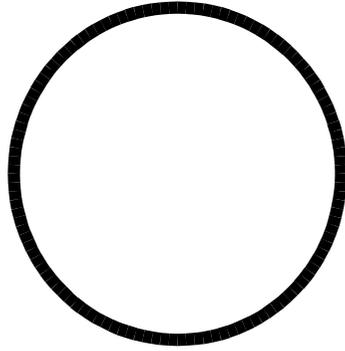
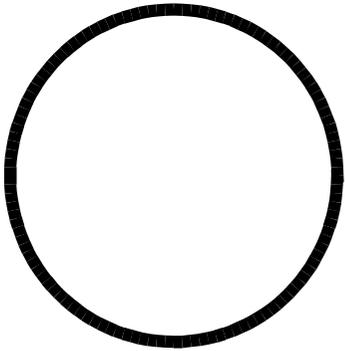
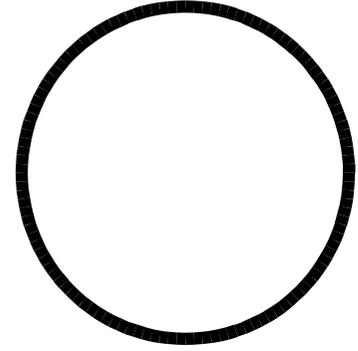
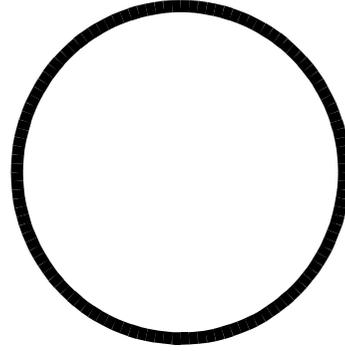
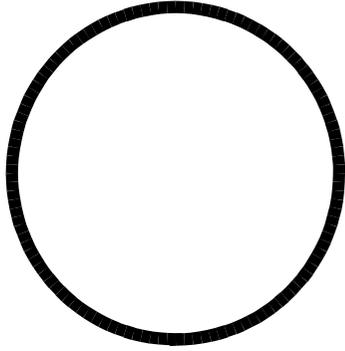


Reproduis le modèle ci-dessous



Étiquettes à découper

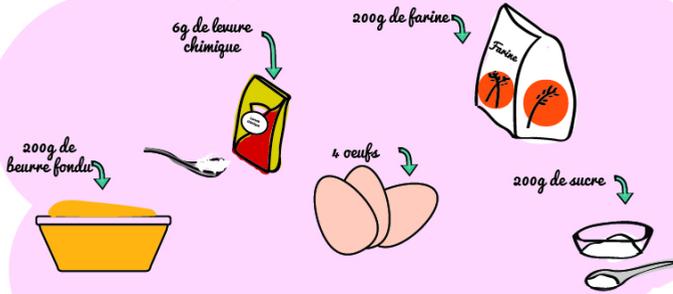




Quatre-quarts

La cuisine d'Adeline

Ingrédients



Mélanger le sucre et les oeufs.



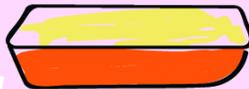
Ajouter le beurre refroidi au mélange.



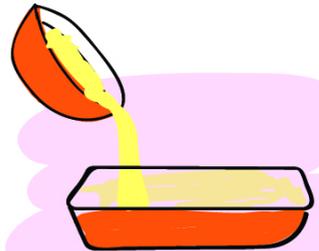
Tamiser la farine et la levure.



Ajouter le mélange farine et levure au mélange sucre, oeufs, beurre.



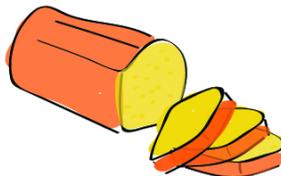
Beurrer et fariner le moule.



Verser l'appareil dans le moule.



Faire cuire à 160°C durant 45min



Savourez