

Vendredi 29 mai

Aujourd'hui au programme, de la lecture, la suite de l'album Rouge !, des mathématiques et de la cuisine comme tous les vendredis !

domaine	matériel	temps
 Questionner le monde	Calendrier + cahier	10 min

Montre la date à tes parents à partir du [calendrier](#) et recopie-la sur ton cahier.

domaine	matériel	temps
 lecture	La fiche	10 min

Voici une nouvelle façon d'écrire le son « an » avec les lettres **am** comme dans **lampe** ou **em** comme dans **tempête**

am am em em



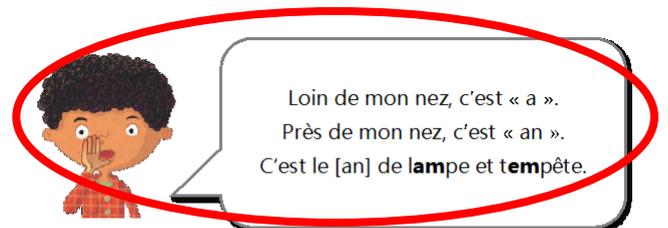
une lampe



une tempête

tam	pam	ram	vam	cam	bam
vem	tem	mem	sem	rem	lem
cram	tram	jam	trem	cham	fram
lam	pren	chan	man	pran	cran

Leçon am, em



am	am	em
une ampoule	une chambre	le temps
un tambour	un champion	le printemps
une rampe	un vampire	novembre
une lampe	un tampon	décembre
des jambes	un campeur	ensemble
du jambon	un bambin	trembler

Ma saison préférée, c'est l'automne ! Je me déguise en vampire pour Halloween et mon frère en fantôme.

J'aime quand le vent souffle dans les branches et emporte les feuilles mortes en novembre.

En décembre, j'adore les fêtes de fin d'année que nous fêtons tous ensemble autour d'un grand sapin rempli de boules et de guirlandes.

Lis les syllabes et les mots.

domaine	matériel	temps
 exercices	Ton fichier Pilotis	10 min

Fais les activités de la page 112 pour apprendre à bien écrire les mots en am/em

domaine	matériel	temps
 dictée	Ton cahier	20 min

Maintenant nous allons faire une dictée de phrase. Relis bien les mots de la fiche du **ph** et du **ain/ein**.

Écoute la dictée, fais-la sur ton cahier, n'oublie pas la majuscule et le point !

domaine	matériel	temps
 lecture	Ton cahier	20 min

Ecoute l'épisode 4 de l'histoire « Rouge » à partir de ce [lien](#). Puis lis la fiche. Dis-moi ce que tu as pu lire.

✪ Je lis les mots

le froid – les grands froids - l'air – une écharpe

un taureau - fâché – longue

le pied – le troisième – le nez



✪✪ Je lis des mots outils

mais – voilà – sous – qu'on - lui

mais – voilà – sous – qu'on - lui

✪✪✪ Je lis le texte 4

Tricoti, tricotin,
au **troisième** matin,
elle lui offre une longue longue écharpe
spéciale pour les grands froids.

Mais voilà que tape du pied
un taureau à l'air fâché :
il ne peut supporter
qu'on lui agite
du rouge sous le nez !



domaine	matériel	temps
 <p>écriture</p>	Ton cahier	20 min

Maintenant tu vas écrire une petite histoire. Voici trois images, écris une phrase pour raconter chaque image. Tu dois donc écrire trois phrases.



Mathématiques	matériel	temps
 chaque jour compte	Ton cahier et le modèle de la fiche ici	10 min

Écris toutes les façons de faire 89



Tu peux t'aider de la fiche. Elle est aussi sur le blogue.

Complète ou dessine:

en lettres.

dizaines et unités

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
50	51	52	53	54	55	56	57	58	59
60	61	62	63	64	65	66	67	68	69
70	71	72	73	74	75	76	77	78	79
80	81	82	83	84	85	86	87	88	89
90	91	92	93	94	95	96	97	98	99

+ 1:

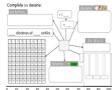
- 1:

dessine

Ex: 30 + 4

dessine

0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100

 Pour les abaques, à droite on dessine les unités et au milieu les dizaines. Par exemple pour 25 : **25**

Mathématiques	matériel	temps
 exercices	Ton petit fichier tirobot Je réussis en calcul au cP	10 min

Activité 1

Maintenant pour t'entraîner avec les additions en colonne : tu peux revoir la leçon [ici](#) : [addition en colonne sans retenue](#) puis faire les activités de la page 59 dans ton fichier.

Mathématiques	matériel	temps
 calcul	déplacement sur quadrillage	10 min

Nous allons retravailler le déplacement sur un quadrillage. Choisis ton parcours, le point de vue conducteur puis démarre l'activité à partir de ce lien :

[déplacement sur quadrillage](#)

domaine	matériel	temps
 cuisine		Autant que tu veux !

CRUMBLE AUX POMMES



Ingrédients :

6 pommes	150 g de cassonade	150 g de farine	125 g de beurre demi-sel	1 sachet de sucre vanillé	1 citron

Ustensiles :

1 couteau	1 économe	1 plat (ou 1 moule à gâteau)	1 assiette	1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 four

Préparation :

1		Épluche les pommes et enlève le trognon.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat.
3		Arose-les de jus de citron et saupoudre-les de sucre vanillé.
4		Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade.
5		Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et mélange le tout à la main.
6		Émiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
7		Fais cuire 30 minutes à 200°C. Sers le crumble tiède ou froid.