**Corrections du travail de vendredi 3 avril**

Mathématiques

N° 2 p. 77

Tu pouvais calculer ces 4 opérations en ligne :

8 647 895 + 4 087 351 = 12 735 246

11 997 837 + 36 409 = 12 034 246

11 833 011 + 1 000 000 = 12 833 011

13 669 011 – 1 000 000 = 12 669 011

211  6 3 13  6 10 4

\_ +1 9 0 +10 4 +15 9 3

1 2 6 2 9 0 1 1

Le nombre mystérieux est 12 284 246.

N° 4 p. 77

Tu pouvais calculer ces 2 opérations en ligne :

4 x 2 987 925 = 11 951 700

1 684 395 x 7 = 11 790 765

**7** **0 1 6 8 5**

**x 1 7**

4 9 1 1 7 9 5 701 685 x 7

**+**  7 0 1 6 8 5 0 701 685 x 10

1 1 9 2 8 6 4 5

**5** **9 3 1 8 5**

**x 2 1**

5 9 3 1 8 5 593 185 x 1

**+** 1 1 8 6 3 7 0 0 593 185 x 20

1 2 4 5 6 8 8 5

**3** **0 2 4 9 5**

**x 4 1**

3 0 2 4 9 5 302 495 x 1

**+** 1 2 0 9 9 8 0 0 302 495 x 40

1 2 4 0 2 2 9 5

Le nombre mystérieux est 12 928 600.

Préparation de dictée

Présent enlever découvrir

j’ enlève découvre

tu enlèves découvres

il-elle-on enlève découvre

nous enlevons découvrons

vous enlevez découvrez

ils-elles enlèvent découvrent

passé composé enlever découvrir

j’ ai enlevé ai découvert

tu as enlevé as découvert

il-elle-on a enlevé a découvert

nous avons enlevé avons découvert

vous avez enlevé avez découvert

ils-elles ont enlevé ont découvert

exercice n° 3

As-tu pensé à faire tous les accords : sujet-verbe, déterminant-nom-adjectif ? Vérifie.

Cette maison est grande. Ces maisons sont grandes.

Il a installé ce train électrique. Il a installé ces trains électriques.

Quel jouet as-tu choisi ? Quels jouets as-tu choisis ?

Elle a rangé sa poupée. Elle a rangé ses poupées.

exercice n° 4

Posez vos vestes sur ces porte-manteaux. Posez votre veste sur ce porte-manteaux.

Mes robes sont trop abîmées. Ma robe est trop abîmée.

J’ai acheté ces melons sur le marché. J’ai acheté ce melon sur le marché.

Quels voyages as-tu faits ? Quel voyage as-tu fait ?

**Soupe aux légumes de printemps**

**Ingrédients pour 4 personnes**



 1.5 l de bouillon de volaille

 300 g de petit pois frais écossés

 1 poireau émincé



 300 g de haricots verts

 2 oignons émincés

 3 brins de menthe (ou coriandre, persil, mais vert !)

 3 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif)

 Huile d'olive

 Poivre

 Sel

1. Fais chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte, fais revenir les oignons et le poireau émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondants (5 minutes).
2. Verse le bouillon de volaille et porte à ébullition.
3. Réduis le feu, ajoute les haricots verts équeutés et coupés en deux, et les petits pois. Sale, poivre et fais cuire à couvert 20 à 25 minutes.
4. Mixe la soupe, remets-la sur un feu très doux, ajoute la crème fraiche la menthe lavée et ciselée, tout en remuant.
5. Sers sans attendre dans des bols ou des assiettes creuses.