

ECOUTER DES HISTOIRES

Bon appétit Monsieur Lapin
<https://www.youtube.com/watch?v=tBp5puu5diE>

MATHS

JE POURSUIS UN ALGORITHME DE POISSONS

- FICHE 1

06 - Poursuis un algorithme poissons

ENTOURE LES 5 DIFFERENCES

- FICHE 4

mon prénom :
 date :
 objectif : observer des images pour trouver des différences graphiques
 consigne : Entoure les 5 différences entre les deux images et entoure les.

DECOUPE ET COLLE LE BON NOMBRE DE CAROTTES POUR MONSIEUR LAPIN

- FICHE 5 ET 5BIS

JE POURSUIS UN ALGORITHME DE POISSONS

- FICHE 2

06 - Poursuis un algorithme poissons

NUMERATION : ENTOURE LE BON NOMBRES DE CAROTTES

- FICHE 3

REPRODUIS LE CHEMIN AVEC DES GOMMETTES OU EN DESSINANT DES RONDS

- FICHE 6

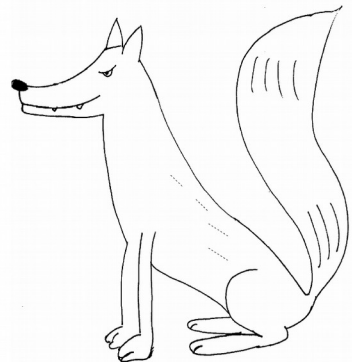
Objectif(s) : réaliser un itinéraire en suivant un modèle

Reproduis le chemin du lapin avec des gommettes :

date:

DESSINE LES POILS DU RENARD PUIS COLORIE LE

- FICHE 7



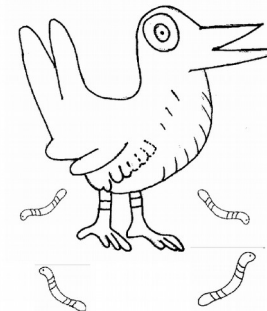
COMPLETE LE VISAGE DU LAPIN AVEC DES PETITS TRAIT VERTICAUX ENTRE CHAQUE LIGNES. COLORIE UNE PAIRE DE LUNETTES ET AJOUTE LA A TON LAPIN

FICHE10 10 BIS



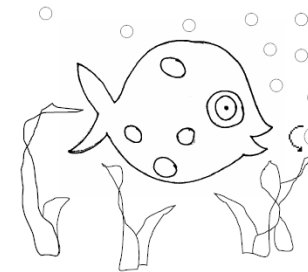
TERMINE LES PLUMES DE L'OISEAU ET COLORIE LE

- FICHE 8



DESSINE LES BULLES DU POISSON ATTENTION AU SENS DU ROND

- FICHE 9



COMPLETE LE VISAGE DU LAPIN AVEC DES PETITS TRAIT VERTICAUX ENTRE CHAQUE LIGNES. COLORIE UNE PAIRE DE LUNETTES ET AJOUTE LA A TON LAPIN

FICHE10 10 BIS



ECRITURE

DECOUPE ET COLLE LES LETTRES : MONSIEUR LAPIN

FICHE 11 ET 11 BIS



L A P I N



R E N A R D

ECRIS LES MOTS EN RESPECTANT LE SENS DE L'ECRITURE

• FICHES 12 ET 13



.COCHON



.LAPIN



.BALEINE



.GRENOUILLE



.SINGE



.OISEAU



.RENARD



.POISSON

AUTRES

CUISINE : JE PREPARE UN CAROTTE CAKE : RECETTE DE DELPHINE

INGREDIENTS :

- 4 œufs
- 180 g de sucre roux
- 120 gr de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 cc gingembre
- 1 cc cannelle
- 50 g de beurre fondu
- 125 g de noisettes en poudre
- 300g de carottes rapées

GLACAGE : 25 g sucre glace et 500 g de mascarpone

DEROULEMENT :

On mélange toutes les poudres (farine, levure, noisettes, sucre) puis on ajoute le beurre, les œufs et en dernier la carottes.

AU FOUR A 180° pendant une heure (attention à bien beurré et fariné le moule),

pour la glaçage on mélange et on le pose sur le gâteau une fois refroidi. UN DELICE

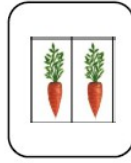


LE JEU DE LA MARMITE

- FICHE 14 14 BIS

But du jeu : remplir toute sa marmite de carottes

Déroulement : les parents découpent la planche de carottes par une carottes ou deux carottes



A tour de rôle, l'enfant lance un dé constellation 1,2,3, prend le nombre de carottes indiqué par le dé. Et complète sa marmite. Attention il faut avoir le nombre exacte de carottes au dernier lancer.

