



MON CAHIER DE VACANCES

Classe :
Automne



MA LISTE DES DEVOIRS DE VACANCES - 1

☐

Se reposer.

☐

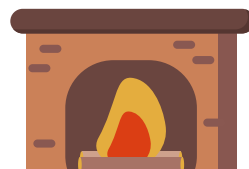
Sauter dans des flaques, des tas de feuilles.

☐

Cuisiner.

☐

Faire un jeu de société en famille.

☐

Faire une œuvre en land art, prendre une photo, l'envoyer à Maîtresse.

☐

Cueillir des champignons.

☐

Aller se balader dans la forêt.

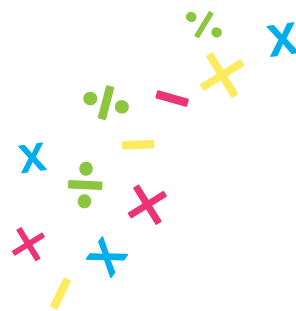


MA LISTE DES DEVOIRS

DE VACANCES - 2

☐ Revoir la conjugaison au présent
(logicieleducatif.fr).

☐ Revoir les tables + - X
(logicieleducatif.fr).



☐ Routine : lire tous les jours (15 minutes).

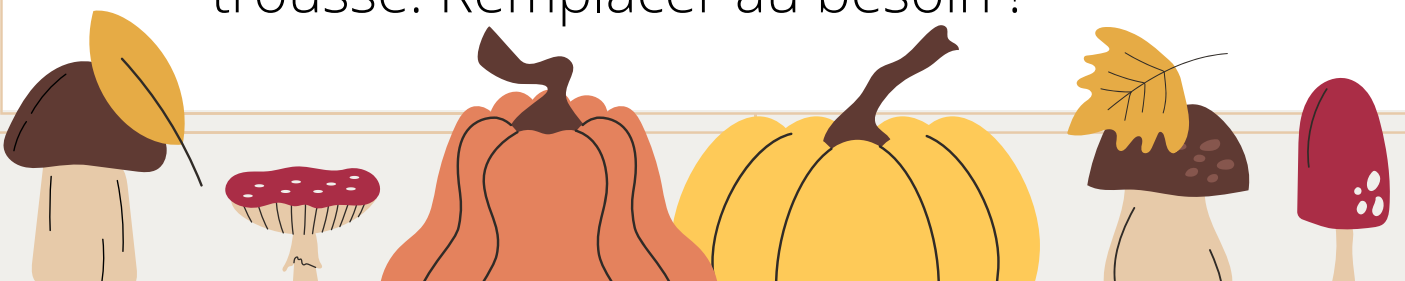
☐ Réviser les mots des dictées 1 à 3.



☐ Écrire un texte libre sur l'automne, et
l'envoyer à Maîtresse (si on veut).

☐ Faire signer les cahiers, le classeur de
réussites et reprendre les difficultés si
besoin.

☐ Faire le tri dans son carnet de liaison, dans
sa pochette, dans son cartable, et sa
trousse. Remplacer au besoin !



Des recettes d'automne...

Ingrédients - Pour 6 muffins araignées

Pour les muffins :

- 115 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 1 œuf
- 125 g de yaourt
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :

- 6 cuillères à soupe de confiture d'abricots (ou confiture de lait)
- 6 cuillères à soupe de vermicelles en chocolat
- 10 rouleaux de réglisse
- 12 dragibus oranges

Préparation - Préparation : 25 min - Cuisson : 25 min

Les muffins :

Tamisez ensemble la farine, le sucre, la levure et le cacao.

Dans un saladier, battez l'œuf avec le yaourt.

Ajoutez le beurre fondu et la pincée de sel.

Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte.

Versez-la dans 6 moules à muffins beurrés ou huilés et enfournez-les 25 min dans le four préchauffé à 180°C.

Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez-les refroidir sur une grille.

L'araignée :

Badigeonnez chaque muffin d'une cuillère à soupe de confiture.

Répartissez les vermicelles en chocolat pour faire les poils de l'araignée.

Enfoncez 8 bouts de réglisse pour faire les pattes. Vous pouvez trouer légèrement le muffins avec un cure-dent.

Collez les deux dragibus pour faire les yeux.



Des recettes d'automne...



Ingrédients - Pour 2 tasses de chocolat chaud

- 100 g de chocolat noir
- 20 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Quelques guimauves
- Cacao en poudre pour le décor

Préparation

- Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème fraîche.
- Hachez finement le chocolat et ajoutez-le dans la casserole. Mélangez avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
- Versez le chocolat chaud dans deux grandes tasses, déposez les chamallows et saupoudrez de cacao en poudre.
- Pour les enfants, amusez-vous à faire une brochette de chamallows, que vous pouvez transformer en bonhomme avec des feutres (alimentaires de préférence).

Variante : remplacer les guimauves par de la crème Chantilly.

DES IDÉES DE BRICOLAGE



yapasecole.fr

unmaxdidees.com



enfant.com

unmaxdidees.com



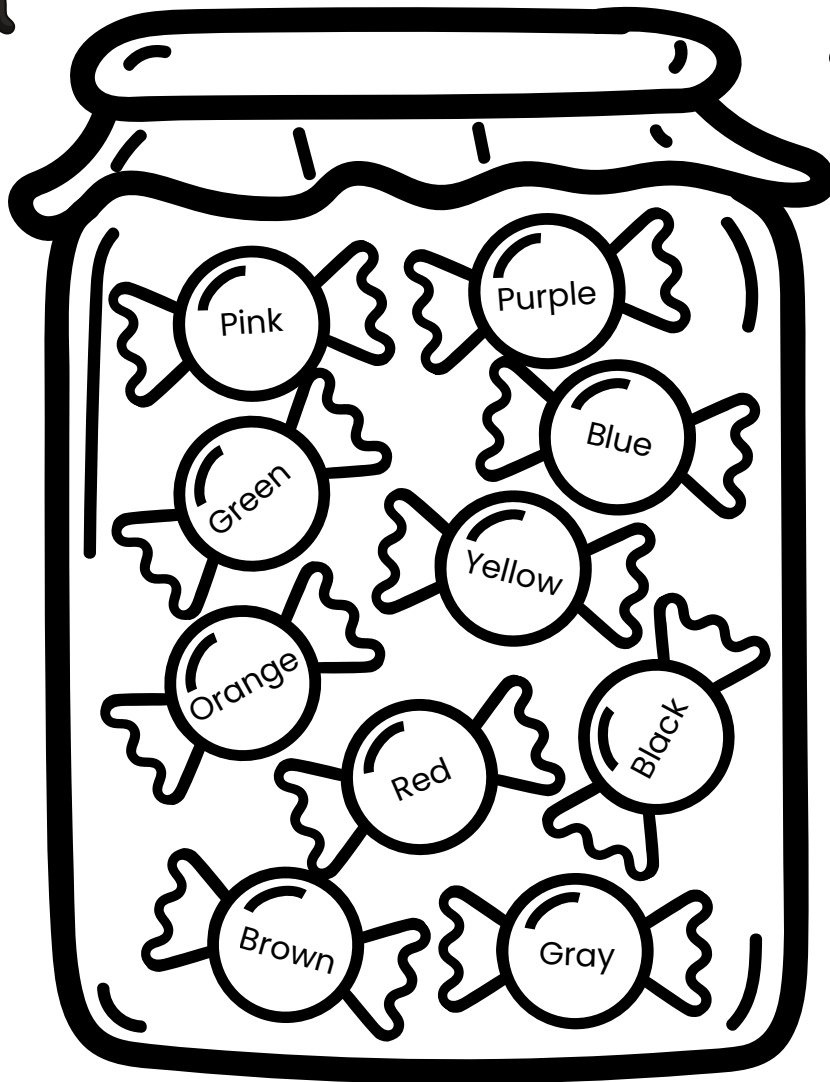
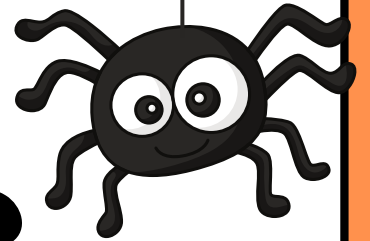
momes.parents.fr



@seveillernaturellement

une.maitresse.a.un.moment

TIME FOR ENGLISH



Let's repeat !



Let's sing !



HALLOWEEN IS HERE!

Look at the pictures and circle the correct words



CAULDRON

GHOST



BAT

CAT



SCARECROW

JACK-O'-
LANTERN



WITCH

VAMPIRE



BLACK CAT

BLACK BAT



HAUNTED
HOUSE

HAUNTED
FOREST



SPIDER

BEETLE



BROOM

BRANCH



VAMPIRE

GHOST

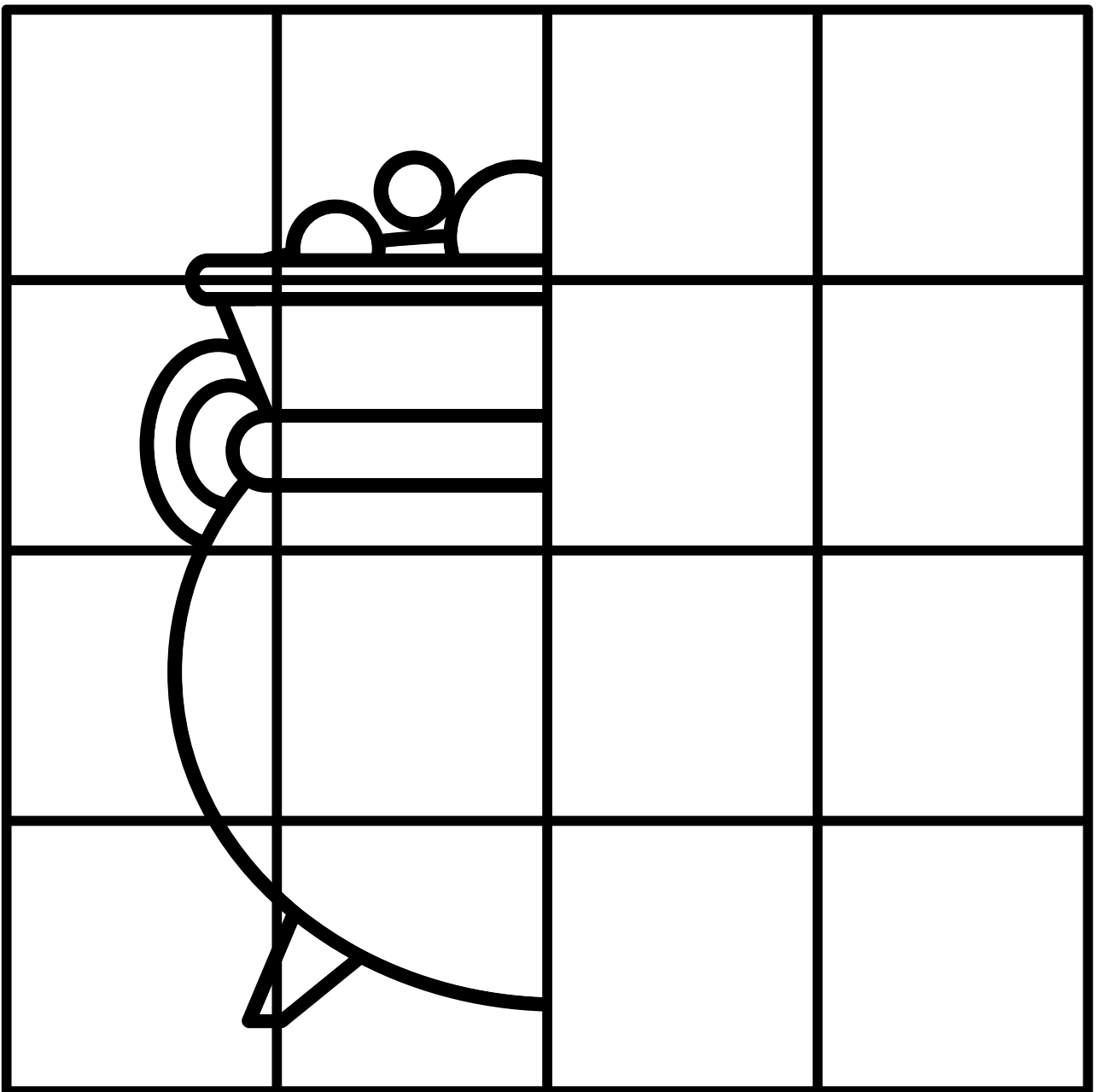


SWEETS

CHOCOLATE

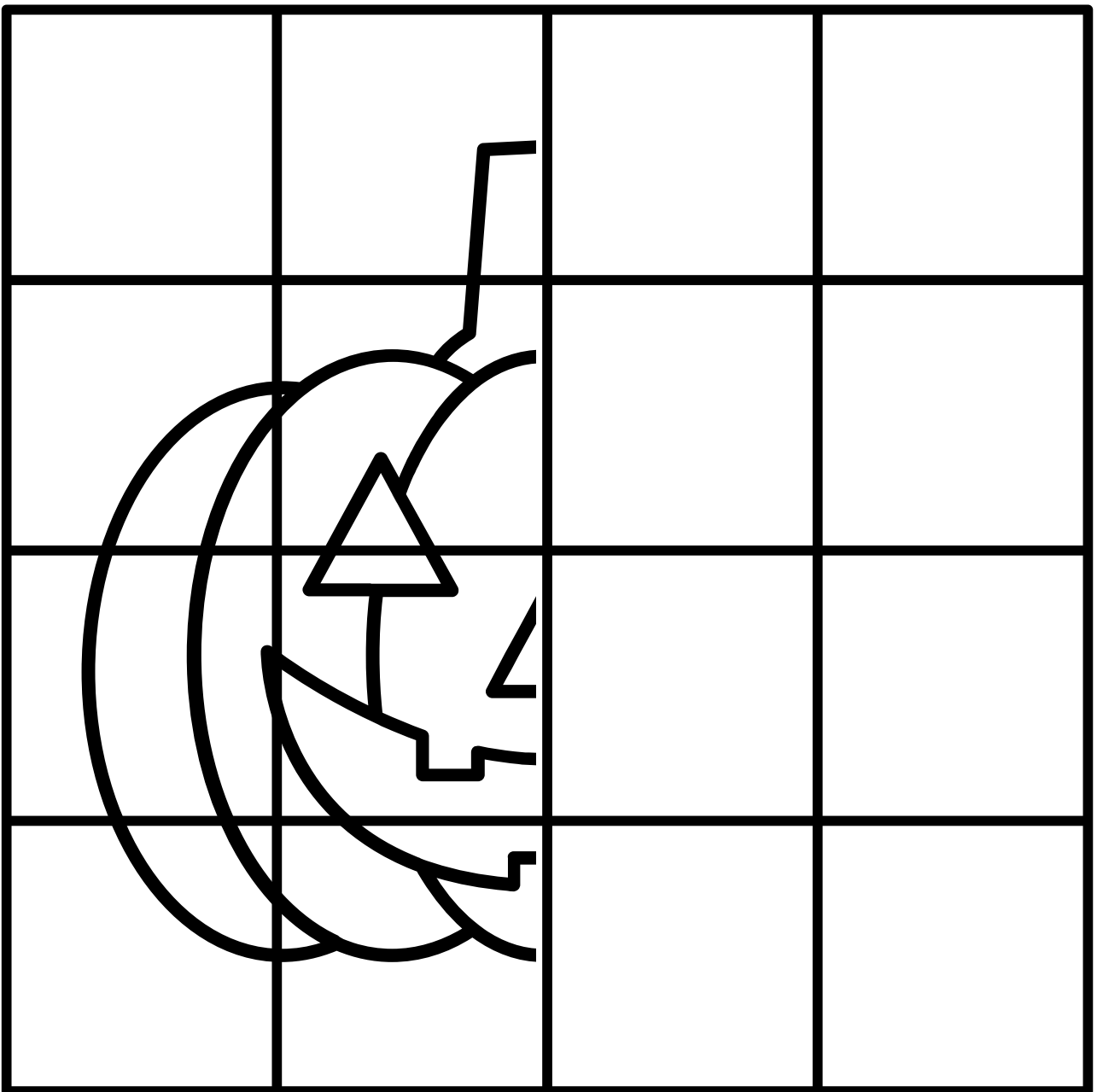
SYMMETRY

Use the grid to help you draw and color the other half of the cauldron:



SYMMETRY

Use the grid to help you draw and color the other half of the pumpkin:





HAPPY HALLOWEEN



une.maitresse.also.also.also



SNAPSHOTS OF MY HOLIDAYS

Dessine deux moments que tu as appréciés dans tes vacances. Puis explique ce que tu faisais.

