

## Exercices CM1 du jeudi 30 avril

### Grammaire : les compléments circonstanciels

#### Exercice 1 : Dans les phrases suivantes, souligne les compléments circonstanciels et précise : CCL, CCT, CCMa, CCB, CCMo.

Chaque soir, Robinson sonnait le couvre-feu.

Un jour, il fut témoin d'un duel que se livraient deux rats.

Pour vaincre sa peur, il allumait un feu tous les soirs.

Les indiens revinrent quelques jours plus tard.

La bataille éclata le lendemain.

Robinson attaqua le tronc avec une hache.

Au pied de la falaise, il découvrit l'entrée d'une grotte.

Un jour, il vit pointer une voile blanche à l'horizon.

Il montait souvent sur la colline.

Avec quelques planches, Robinson fabriqua un radeau.

Rappel : CCL = complément circonstanciel de lieu, CCT de temps, CCMa de manière, CCB de but et CCMo de moyen.

#### Exercice 2 : Indique si les mots entre parenthèses sont COD ou COI.

1. Il pense (à son frère) tous les jours. ....
2. Bruno espère retrouver (son chien). ....
3. Je mange (des fruits) à chaque repas. ....
4. Il parlait (à son voisin) quand le professeur entra. ....
5. Mike a reçu (une lettre) . ....
6. Paul ne comprend pas (sa leçon). ....
7. Il (lui) donna une récompense. ....
8. Il regarde (la télévision) chaque soir pendant le dîner. ....
9. Tu ne devrais pas faire (toutes ces bêtises!) ....
10. Il corrige (les copies de ses élèves) en maugréant. ....

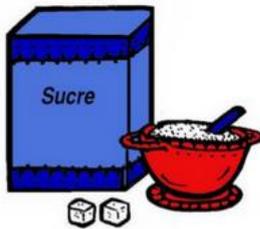
**Exercice 3 Dans ce texte, souligne les compléments circonstanciels et précise CCL, CCT ou CCMa.**

Quand il pleut, les serveurs du café rentrent les parasols sous la véranda, le plus vite possible. Après l'averse, les clients s'installeront tranquillement à la terrasse. Au comptoir, Monsieur Merlineau commandera un café crème. A partir de sept heures, les clients rentreront chez eux, d'un pas pressé.

**Mathématiques : Fraction et calcul**

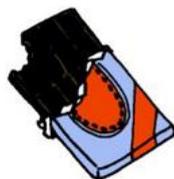
**Exercice 1 :**

**La recette de Melle Lagourmande**



Quelle quantité de chaque ingrédient va-t-il te falloir pour réaliser le fameux et délicieux gâteau au chocolat de mademoiselle Lagourmande ?

- Sucre : 100 g ;
- farine :  $\frac{5}{4}$  de la quantité de sucre ;
- beurre :  $\frac{3}{4}$  de la quantité de sucre ;
- 3 œufs ;
- chocolat pâtissier :  $\frac{3}{2}$  de la quantité de sucre ;
- 1 sachet de levure ;
- amandes hachées :  $\frac{1}{2}$  de la quantité de sucre ;
- 1 zeste de citron ;
- granulés colorés :  $\frac{1}{4}$  la quantité de sucre ;



Tous à vos fourneaux et que le chocolat parfume votre cuisine!!

## Exercice 2 : Quelle quantité d'ingrédients va-t-il te falloir pour réaliser la recette de pancakes.

### *Recette des Pancakes*

**Ingrédients** (pour une dizaine de gros pancakes):

- $\frac{1}{4}$  de kg de farine
- 1 sachet de levure chimique
- $\frac{3}{4}$  de 100g de sucre en poudre ou un peu moins soit  $\frac{1}{2}$  de 100g
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- $\frac{1}{2}$  de 100g de beurre fondu
- $\frac{3}{10}$  de L de lait

*A vos calculs pour trouver les bonnes quantités pour pouvoir réaliser cette recette !*

*Pour le plaisir des maths et de leur mise en pratique, je vous donne la fin de la recette :*

#### **Déroulement:**

- Tamisez la farine avec la levure dans un saladier. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, et le sel. Creusez un puits, ajoutez les oeufs, le beurre fondu et un peu de lait. Puis travaillez la pâte au batteur électrique. Mouillez progressivement avec le reste de lait à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
- Faites cuire les pancakes dans une petite poêle à crêpe que vous aurez au préalable mouillée avec un papier absorbant huilé. Versez une demi louche de préparation. Faites cuire 2-3 minutes, le temps que des bulles se forment à la surface.
- Retournez et faites cuire 2 minutes sur l'autre face. Servez bien chaud
  
- Avec du sirop d'érable (ou autre). Miammmm ! Bonne dégustation !

