

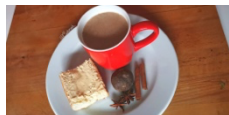
COLLÈGE CATTS PRESSOIR

Classe de 3^e Année

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Pensée : **J'ai la certitude que demain sera meilleur !**

Le mardi 1^{er} avril 2025, au moment de la première pause, les enfants dégusteront une bonne tasse de chocolat chaud ensemble.



Recette du chocolat chaud haïtien .

(voir page 2)

Projet de reboisement

Pays vert – Classe verte



Les enfants doivent collecter chaque semaine tous les pépins et noyaux de fruits recueillis après consommation à la maison

-Les pépins doivent être rincés puis séchés à l'ombre.



Pour obtenir la note maximale en **REBOISEMENT**, chaque enfant

- identifie et apporte à l'école **250 pépins ou plus**. Ces pépins lui permettent à de cumuler **6 points sur 10** ;

- plante à l'école, mensuellement, un minimum de **10 arbres** et cumule **4 points sur 10**.

« **Plantons des arbres pour un avenir meilleur !** »

Lundi 31 mars 2025

Lecture : Pour lire avec plaisir # 1 p 54

Vocabulaire : Leçon 22 p 58 (noms – adjectifs – verbes) colonne 1

Dictée : Voc. p 79 # 23 – (Pâques ... tombeau.)

Vocabulaire : Bled numérique p 196 - 198 – Retiens bien

Histoire : p 35 - 38 – Mes mots d'histoire

Géographie : p 23 – Je retiens

Sciences : p 25 – Je sais que

Tables de multiplication : 1 – 2

Devoirs :

1. **Vocabulaire** : Bled numérique p 205 # 714

2. **Numération** : Vive les maths 3 p 77 # 6

Mardi 1er avril 2025

Poisson d'Avril



Lecture : Pour lire avec plaisir # 1 p 66

Vocabulaire : Leçon 22 p 58 (noms – adjectifs – verbes) colonne 2

Dictée : Voc. p 79 # 23 – (Il triomphe ... aux offices.)

Grammaire : Bled numérique p 24 - 26 – Retiens bien

Histoire : p 38 – Je retiens (losanges 1 - 2)

Géographie : p 25 – Les mots-clés

Sciences : p 27 – Je sais que

Tables de multiplication : 3 – 4

Devoirs :

1. **Grammaire** : Bled numérique p 29 # 71

2. **Problème** : Vive les maths 3 p 84 # 11

Mercredi 2 avril 2025

Lecture : Pour lire avec plaisir # 1 p 70

Vocabulaire : Leçon 22 p 58 (noms – adjectifs – verbes) colonne 3

Dictée : Voc. p 79 # 23 – (Des guirlandes ... printanières)

Orthographe : Bled numérique p 100 – Retiens bien

Histoire : p 38 – Je retiens (losanges 3 - 4)

Géographie : p 25 – Je retiens (parag. 1)

Sciences : p 29 – Je sais que

Table de multiplication : 5

Devoirs :

1. **Orthographe** : Bled numérique p 113 # 360

2. **Opérations** : Vive les maths 3 p 78 # 8 a – b – c

Jedi 3 avril 2025

Lecture : Pour lire avec plaisir # 1 p 72

Vocabulaire : Leçon 22 p 58 – le tout

Dictée : Voc. p 79 # 23 – le tout

Conjugaison : Bled numérique p 156 - 158
Retiens bien

Histoire : p 38 – Je retiens (losange 5)

Géographie : p 25 – Je retiens (parag. 2)

Sciences : p 30 – Je sais que

Hygiène : p 21 – Je m'informe/Je retiens

Tables de multiplication : 6 – 7

Devoirs :

1. **Conjugaison** : Conjugue au passé composé : [nettoyer la maison](#) – [visiter le musée aquatique](#)
2. **Problème** : Vive les maths 3 p 84 # 12

Vendredi 4 avril 2025

Religion : p 56 – Retiens

Civisme : p 26 - 27 – Je retiens

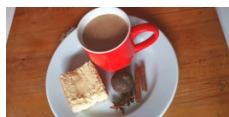
Hygiène : p 22 – Je m’informe/Je retiens

Géographie : p 25 – Je retiens (parag. 3)

Table de multiplication : 8 – 9

Devoir :

Géométrie : Vive les maths 3 p 79 # 11



Recette du chocolat chaud haïtien

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 minutes

Temps total : 30 minutes

Personnes : 2

Que ce soit pour le matin ou le soir, réchauffez-vous avec une tasse de chocolat chaud haïtien et un petit snack.

INGRÉDIENTS

- 1 boule de cacao haïtien
- 2 tasses d'eau
- 2 bâtons de cannelle
- 3 anis étoilé
- 60 g de sucre (au goût)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- zeste de citron vert
- 2 boîtes de lait évaporé non sucré

PRÉPARATION

- 1) Dans une casserole, à feu moyen, ajouter l'eau et déposer la boule de cacao. Porter à ébullition jusqu'à ce que le cacao fonde entièrement (soit environ 10 - 15 minutes). Mélanger avec une cuillère.
- 2) Éteindre le feu et retirer la casserole. A l'aide d'une passoire à maille très fine, filtrer l'eau chocolatée. Garder le liquide et jeter les résidus de cacao.
- 3) Récupérer l'eau chocolatée dans une casserole propre. Ajouter la cannelle ainsi que l'anis (préalablement rincés à l'eau). Remettre la

casserole à feu moyen et laisser frémir pendant 5 minutes.

4) Ajouter le lait concentré non sucré, le sucre, l'extrait de vanille, le zeste de citron. Bien mélanger. Puis, laisser mijoter environ 10 minutes à feu doux. Rectifier la teneur en sucre si nécessaire.

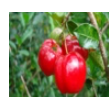
C'est prêt, servez le chaud !

Chant de la semaine :

<https://youtu.be/b1RUDB2z200?si=qWuO1CA9KE nUG1sh>

Projet : Germination de pépins disponibles à la maison

(à présenter à l'école à la fin du mois d'avril)



Pendant que tes pépins sèchent à l'ombre, collecte au moins 10 sachets de pain vides, réduis les à moitié (sens de la longueur) et remplis les de terre cultivable. Puis, à l'aide d'une pointe quelconque (crayon – plume – ou autre...) perce la base de tes sachets. Finalement, ensemence la terre.

Recommandations :

- **N'expose pas tes sachets ensemencés au chaud soleil ;**
- **Arrose tes plantules quotidiennement, au coucher du soleil ;**
- **Si tu désires planter des noyaux de mangues, pratique une entaille (ouverture) à une extrémité de la graine. Cela activera la germination.**



Plantons des arbres pour sauver notre planète !

Disponible sur :

<http://cpressoir.org/progression3af.html>