

1. bonsoir madame, vous désirez?
2. bonsoir monsieur, une glace s'il vous plaît
3. bien sûr, quel parfum désirez-vous ?
4. qu'est-ce que vous avez comme parfum? / qu'est-ce qu'il y a ?
5. regardez notre carte :





la Laitière



Les Classiques

 Vanille intense	 Caramel beurre salé
 Chocolat et ses morceaux	 Cappuccino
 Chocolat noir	 Pistache aux éclats de pistaches
 Café pur Arabica	 Chocolat blanc
 Coeur de Fraise	 Menthe fraîcheur Chocolat
 Fraise Crème	 Banane
 Rhum - raisins pâtisseries*	 Praliné gourmand
 Noir de Coco	

Les Gourmands

 Chocolat Noisettes façon Rocher	 Vanille Amandes caramélisées
 Nougat de Montélimar	 Spéculoos et ses morceaux
 Façon Crème Brûlée	 Marron et ses morceaux
 Confiture de lait	 Mirabelle du verger
 Smurries	 Nouveau LION

Les Sorbets

 Citron fondant	 Poire du verger
 Citron vert	 Pêche du verger
 Fraise intense	 Mangue exotique
 Douceur de Framboise	 Fruit de la passion
 Cassis intense	 Cœur d'Ananas
 Cerise du verger	 Mandarine du Sud
 Melon du soleil	 Pamplemousse rose
 Pomme verte	

1 boule **1,60 €**

2 boules **2,80 €**

3 boules **3,50 €**

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

www.mangerbouger.fr

6. alors, une glace chocolat-café s'il vous plaît
7. combien de boules ?
8. c'est combien ?
9. une boule 1 euro, deux boules 1,50, trois boules 2,30 et quatre boules 2,80
10. deux boules s'il vous plaît
11. et voilà madame, ça fait 1,50 euros s'il vous plaît
12. voilà monsieur, vous avez une serviette s'il vous plaît
13. mais bien sûr, tenez madame, au revoir et bonne journée
14. merci, au revoir et pareillement

15. tiens, salut Christine ! ça fait longtemps !
16. tiens Philippe ! ah oui, ça fait très longtemps !
17. tu vas bien ?
18. ça va, ça va, et toi Philippe ? comment vas-tu ?
19. ça va pas très bien
20. ah bon, qu'est-ce qu'il y a ? tu es malade ?
21. non, rien de grave, j'ai la migraine et j'ai mal au dos
22. ah pas drôle ça, et ta copine, elle va bien ?
23. oui, très bien, elle est en vacances à la mer avec ses copines
24. super ça
25. et ton copain, comment va-t-il ?
26. il ne va pas bien, il est malade
27. ah bon, qu'est-ce qu'il a ?
28. il a une angine
29. ah oui, qu'est-ce que c'est ?
30. ce n'est pas grave mais il a mal à la gorge, à la tête, il a de la température et il vomit
31. ah, il est au lit alors ?
32. oui, il est au lit, et il prend des médicaments
33. mais toi, tu es en forme, enfin tu as l'air d'être en forme
34. ah oui, je suis en pleine forme, je n'ai mal nulle part
35. bon, je vais aller à la pharmacie acheter quelque chose contre la migraine
36. oui, c'est bien, tu dois te reposer ensuite
37. oui, on s'appelle ?
38. absolument, au fait j'ai changé de numéro de téléphone
39. ah donne ton nouveau numéro s'il te plaît
40. c'est le zéro-six/quatre-vingt-quatorze/soixante-treize/quarante-cinq/quatre-vingt-deux
41. et mon numéro c'est toujours le zéro-sept/quinze/soixante-quatre/quatre-vingt-onze/cinquante-trois
42. parfait, à bientôt !
43. à+ !



44. allô, Stéphanie ?
45. oui, allô Manu ?
46. oui, salut, comment vas-tu ?
47. salut, très bien, et toi ?
48. ça fait aller
49. qu'est-ce que tu fais ?
50. je joue aux cartes avec Mélanie et toi ?
51. moi, je ne fais rien
52. qu'est-ce que tu as fait ce week-end ?
53. samedi j'ai fait le ménage le matin et l'après-midi j'ai fait une belle balade avec Hugo
54. d'accord et dimanche ?
55. dimanche j'ai fait la grasse matinée et ensuite j'ai fait la cuisine pour ma famille et toi ?
56. moi, j'ai fait du sport toute la journée samedi
57. qu'est-ce que tu as fait comme sport ?
58. j'ai fait de la musculation, j'ai fait du vélo et j'ai fait de la natation
59. et dimanche aussi ?
60. ah non, dimanche midi je suis allé au restaurant avec mes amis et le soir on est allé au cinéma
61. qu'est-ce que tu as vu comme film ?
62. j'ai vu « Profs 2 »
63. il est bien ?
64. oui, ça va, c'est un film drôle, c'est un bon film
65. et qu'est-ce que tu fais aujourd'hui ?
66. cet après-midi et ce soir je ne sais pas
67. on va faire quelque chose ensemble ?
68. si tu veux, qu'est-ce qu'on pourrait faire ?
69. on peut aller à la piscine, on peut jouer au minigolf, on peut aller en ville, on peut jouer au bowling ou on peut aller au centre commercial et faire du shopping
70. moi, je voudrais bien jouer au bowling !
71. d'accord, on va jouer au bowling et après on va aller manger un sandwich au Subway ?
72. très bonne idée
73. je viens te chercher à trois heures chez toi ?
74. ah, c'est parfait
75. à tout à l'heure
76. à tout à l'heure



77. oh là là, quel temps affreux !
78. oui, il pleut des cordes
79. on ne va pas sortir aujourd'hui
80. absolument pas
81. on va regarder la télé
82. qu'est-ce qu'il y a à la télé aujourd'hui ?
83. je vais voir dans le journal
84. voilà le journal
85. merci, alors il y a un bon film sur France 2 ce soir à 20h50
86. quel film ?
87. il s'appelle Élis
88. c'est avec qui ?
89. c'est avec entre autres Vanessa Paradis et Gérard Dépardieu
90. sinon, qu'est-ce qu'il y a à la télé ?
91. il y a « Qui veut gagner des millions » à 21.55 sur TF1
92. il n'y a pas de séries ?
93. si, il y a « L'Amour est dans le pré » à 18.45 sur M6
94. et sur France 3 ?
95. sur France 3 il y a « Des chiffres et des Lettres » à 16.15, « Harry » à 16.55, « Slam » à 17.30 et « Questions pour un Champion » à 18.20 et bien sûr « Plus Belle La Vie » à 20.25
96. il n'y a rien d'autre ?
97. si si, il y a « Inspecteur Barnaby » à 17.35 sur NT1, il y a « Joker » à 18.05 sur France 2 et il y a « Nos chers voisins » à 20.45 sur HD1
98. il n'y a pas de sport ?
99. sur la chaîne de sport « l'Équipe 21 » tout le temps bien sûr
100. et les infos ?
101. il y a toujours le journal de TF1 à 20h00 et pareil sur France 2
102. alors, qu'est-ce qu'on regarde ? qu'est-ce qu'on va regarder ?
103. je propose qu'on regarde « Louis la brocante » tout de suite sur France 5 et à 18.00 on peut regarder un policier : « Julie Lescaut »
104. d'accord



361c - décrire des images 1 ; beskriv följande bilder muntligt och skriftligt :



décrire des images 2 ; beskriv följande bilder muntligt och skriftligt :



décrire des images 3 ; beskriv följande bilder muntligt och skriftligt :



décrire des images 4 ; beskriv följande bilder muntligt och skriftligt :



décrire des images 5 ; beskriv följande bilder muntligt och skriftligt :



ACTIVITÉS ÉTÉ

berätta för varandra vad du har gjort och inte har gjort i sommar med fullständiga meningar

Qu'est-ce que tu as fait cet été ? J'ai travaillé à la librairie

Qu'est-ce que tu n'as pas fait cet été ? Je n'ai pas fait du sport

faire le ménage	jouer au football
faire la cuisine	jouer au handball
faire la vaisselle	jouer au volleyball
faire du bateau à voile	jouer au billard
faire la lessive	jouer au tennis
faire les devoirs	jouer au badminton
faire du surf	jouer au rugby
faire le lit	jouer aux cartes
faire du sport	jouer au poker
faire de la musculation	jouer aux boules
faire des bêtises	jouer du piano
faire de la natation	jouer de la guitare
faire du cheval, faire de l'équitation	jouer de la batterie
regarder la télé	travailler
voyager, faire un voyage	bricoler
faire de la peinture	jardiner
bronzer au soleil	jouer aux jeux-vidéo
faire la grasse matinée	faire du patin à glace
faire du vélo	faire du ski nautique
faire des randonnées pedestres	faire du skate
faire de l'escalade	dormir
manger des crêpes	manger des glaces
faire la fête	fêter un anniversaire
nager dans la mer	faire du shopping
visiter Oslo/la Pologne	jouer au loto

s'amuser – je me suis amusé	se baigner – je me suis baigné
aller...– je suis allé.... / je n'ai pas été.....	s'ennuyer – je me suis ennuyé
aller au concert/au théâtre/au cinéma/à la piscine	s'entraîner – je me suis entraîné
aller à la patinoire/aller au musée/aller à la plage	partir en vacances – je suis parti
aller à l'école/	prendre le train – j'ai pris le train
prendre le bateau/l'avion	s'occuper de... – je me suis occupé de.....

fortsätt och fråga nu varandra vad ni gillar/inte gillar att göra med ovanstående meningar :

Qu'est-ce que tu aimes faire ? J'aime jouer au bridge

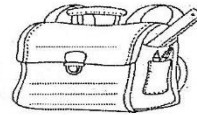
Qu'est-ce que tu n'aimes pas faire ? Je n'aime pas faire du sport

DANS MON CARTABLE

Qu'est-ce que tu as dans ton cartable ?

J'ai deux stylos, trois gommes, 50 feuilles de papier et un classeur

Titta på listan över skolmaterial och översätt orden ; arbeta gärna 2x2



Liste des fournitures pour la rentrée 2014 Classes de CM1 et CM2

Supports

- 1 classeur 4 anneaux format 21x29,7
- 1 paquet de feuilles blanches grands carreaux, Seyes, simples
- 1 chemise cartonnée avec rabats et élastiques
- 1 agenda recouvert
- 1 ardoise Velleda avec feutres et chiffon

Outils

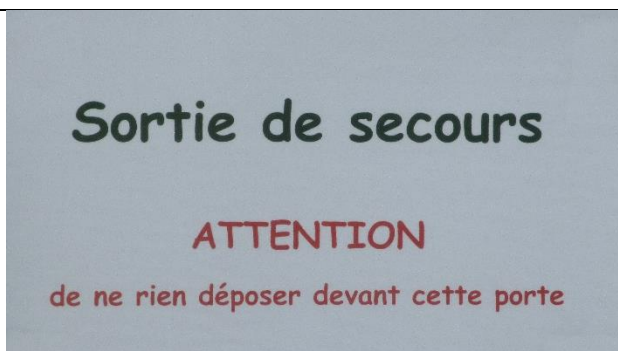
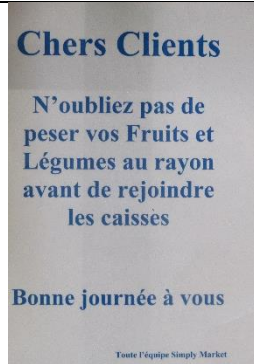
- 1 trousse
 - 1 stylo à encre avec des cartouches bleues et 1 effaceur ou 1 stylo à bille bleu
 - 1 stylo à bille rouge, 1 vert et 1 noir
 - 1 crayon à papier
 - 1 gomme blanche
 - 1 taille crayon avec réservoir
 - 1 boîte de crayons de couleur
 - 1 boîte de feutres
 - 1 bâton de colle
 - 1 paire de ciseaux
 - 1 double décimètre plat
 - 1 équerre
 - 1 compas simple
-
- pour la cantine : 300 serviettes en papier

Un complément de fournitures pourra vous être demandé à la rentrée par chaque enseignant.

Tout matériel devra être marqué au nom de l'enfant et renouvelé au fur et à mesure de son utilisation ou en cas de perte.

Merci, et bonnes vacances !

Vad betyder skyltarna? Läs och översätt:



Le Poulet Roti classe A	8.50
Le Coquelet	7.50
Le Poulet Label Rouge	
petit	13.00
moyen	15.00
Le Poulet de Grain gros	20.00
Pintade Fermière Label Rouge	19.90
La Canette de Barbarie	21.50

• *Pomme de terre* •

La Barquette de 500g petite	2.00
750g moyenne	3.00
1000g grande	4.00

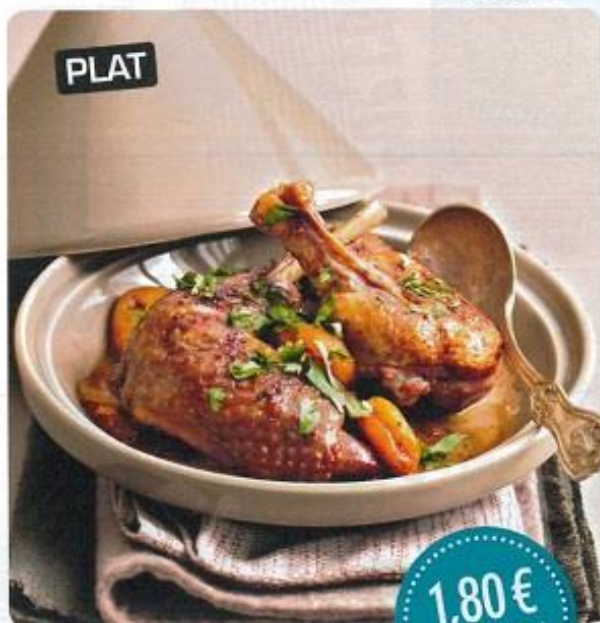
Kakos	9.00
l'Andouillette	2.50
Le Jambonneau	12.00
Roti de Porc	15.50
Le Filet Mignon	15.00
Le Roti de Boeuf	21.00
Cochon à la broche sur commande	

*Tous nos produits sont
rotis à la broche et
vendus à la pièce*

• **VOLAILLES CRUES DISPONIBLES** •

PARTIPRIX

Se régaler sans



PLAT

1,80 €
par personne

Tajine de poulet aux abricots

●●● Pour 4 pers.
Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

- 4 cuisses de poulet
- 2 cuil. à soupe de coriandre ciselée
- 350 g d'abricots
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 bâton de cannelle
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.

LAVEZ les abricots et épongez-les. Fendez-les en deux et dénoyotez-les. Salez et poivrez les cuisses de poulet. Faites préchauffer le four à th. 5-6 (170 °C).

CHAUFFEZ l'huile dans une cocotte ou un plat à tajine. Dorez-y les cuisses de poulet de 8 à 10 min de tous côtés. Baissez le feu et poursuivez la cuisson encore 2 min.

AJOUTEZ les demi-abricots et le bâton de cannelle dans la cocotte. Versez le bouillon

de volaille. Salez et poivrez généreusement. Mélangez, couvrez et enfournez. Laissez cuire le tajine 30 min.

SERVEZ sans attendre, parsemé de coriandre ciselée. Accompagnez avec du cous-cous aux raisins secs.

Cuisinez double !

L'art de faire deux repas en un, c'est une bonne habitude à prendre pour se faciliter la vie. Doublez les proportions des plats de famille : un pour le congélateur, bien étiqueté à la date du jour, et l'autre à consommer tout de suite. Le gain est double : les lots sont souvent moins chers que les petites portions, et on y gagne aussi en temps de préparation. En bonus, la surprise d'un plat maison déjà tout préparé pour faire face aux imprévus.



ENTRÉE

1,15 €
par personne

Millefeuilles tomate-mozzarella

●●● Pour 4 pers.
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min

- 4 grosses tomates
- 1 bel oignon
- 2 œufs
- 2 boules de mozzarella
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 poignée de salade verte (au choix)
- 4 cuil. à soupe de pesto
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

FAITES DURCIR les œufs 10 min à l'eau bouillante. Lavez et coupez les tomates en trois tranches, à l'horizontale. Poudrez de sel et laissez égoutter sur une grille. Épongez avec du papier absorbant.

ÉCALEZ les œufs durs et taillez-les en rondelles. Tranchez également les boules de mozzarella. Pelez et émincez l'oignon. Émulsionnez l'huile et le vinaigre, salez et poivrez.

PLACEZ la base des tomates sur le plan de travail. Tartinez-les de pesto et alternez jambon, œuf, oignon, tomate et salade. Arrosez de vinaigrette. Refaites la même opération pour monter le millefeuille, et terminez par les rondelles de tomates avec le pédoncule.

Faire dégorger les légumes ou non ?

C'est une opération utile pour les tomates, qui rendront ainsi moins de jus (en tarte, en millefeuilles, farcies...) ; pour l'aubergine, qui aura une consistance moins spongieuse, et aussi pour atténuer le concombre. En revanche, c'est inutile si l'on cherche à supprimer l'amertume des légumes, ceux d'aujourd'hui n'ayant plus cette saveur particulière. Quant à son action sur la digestibilité du concombre, elle reste à prouver.

se ruiner

C'est possible ! 4 idées éco et délicieuses à la fois pour pimenter vos menus.



PLAT

2,95 €
par personne

Rôti de saumon aux asperges

●●○ Pour 4 pers.
Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min

■ 2 filets de saumon (poids total env. 600 g) ■ 125 g de pousses d'épinards ■ 1 botte d'asperges vertes ■ 50 g de mie de pain ■ 120 g de ricotta ■ 50 g de parmesan râpé ■ 20 g de beurre ■ 1 œuf ■ 4 cuil. à soupe de pesto ■ 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel et poivre.

ÉPLUCHEZ les asperges et faites-les cuire durant 10 min à la vapeur. Réservez. Rincez et essorez les épinards.

PRÉCHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Salez et poivrez les filets de saumon.

MÉLANGEZ la ricotta dans un grand bol avec la moitié du parmesan, le pesto, l'œuf et la mie de pain émiettée. Salez et poivrez cette farce.

ÉTALEZ la moitié de la farce sur un filet de poisson avant d'ajouter la moitié des épinards. Refermez en rôti avec le second filet de saumon. Répartissez le reste de farce et d'épinards sur le dessus puis ficellez la préparation.

DÉPOSEZ dans un plat à four beurré. Arrosez d'huile et saupoudrez du parmesan restant. Enfournez pour 25 min. Servez bien chaud avec les asperges revenues dans le beurre.

Bon plan

Fruits et légumes sont toujours meilleur marché quand ils sont abondants, à leur pleine maturité. Faites un tour au marché plutôt en fin de matinée, quand les marchands bradent leurs produits, et remplissez-en vos paniers : asperges, épinards, carottes, pois et légumes à ratatouille. Pelez, ébouillantez et congelez vos achats en morceaux.



ENTRÉE

1,75 €
par personne

Salade de pâtes au magret et noix

●●○ Pour 4 pers.
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

■ 150 g de tagliatelles ■ 80 g de magret fumé ■ 100 g de tomates cerises ■ 1 oignon rouge ■ 1 courgette ■ 50 g de noix décortiquées ■ 5 brins de basilic ■ 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ■ 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ■ sel et poivre.

FAITES CUIRE les pâtes en suivant les indications du paquet. Égouttez et mélangez-les avec un filet d'huile.

ÉLIMINEZ le gras du magret fumé. Rincez la courgette et, sans la peler, détaillez-la en tagliatelles avec un éplucheur-légumes. Rincez les tomates cerises et fendez-les en deux. Pelez l'oignon rouge et émincez-le. Passez le basilic sous un filet d'eau et effeuillez-le.

MÉLANGEZ le vinaigre de cidre avec du sel et du poivre. Émulsionnez avec l'huile.

RÉUNISSEZ tous les ingrédients préparés dans un saladier. Ajoutez les noix, versez la vinaigrette et mélangez l'ensemble délicatement. Servez sans attendre.

Bien équilibré

Offrez-vous de bonnes salades équilibrées tout l'été en mélangeant un tiers de légumes et de protéines pour deux tiers de féculents. Du riz et des pâtes, bien sûr, sans oublier les céréales qui changent : boulghour, quinoa, épeautre ou kacha (sarrasin mondé), que l'on peut faire cuire à l'avance. Partez explorer le rayon bio de votre supermarché, choisissez vos préférées et, pour les garnir, laissez parler votre imagination.