

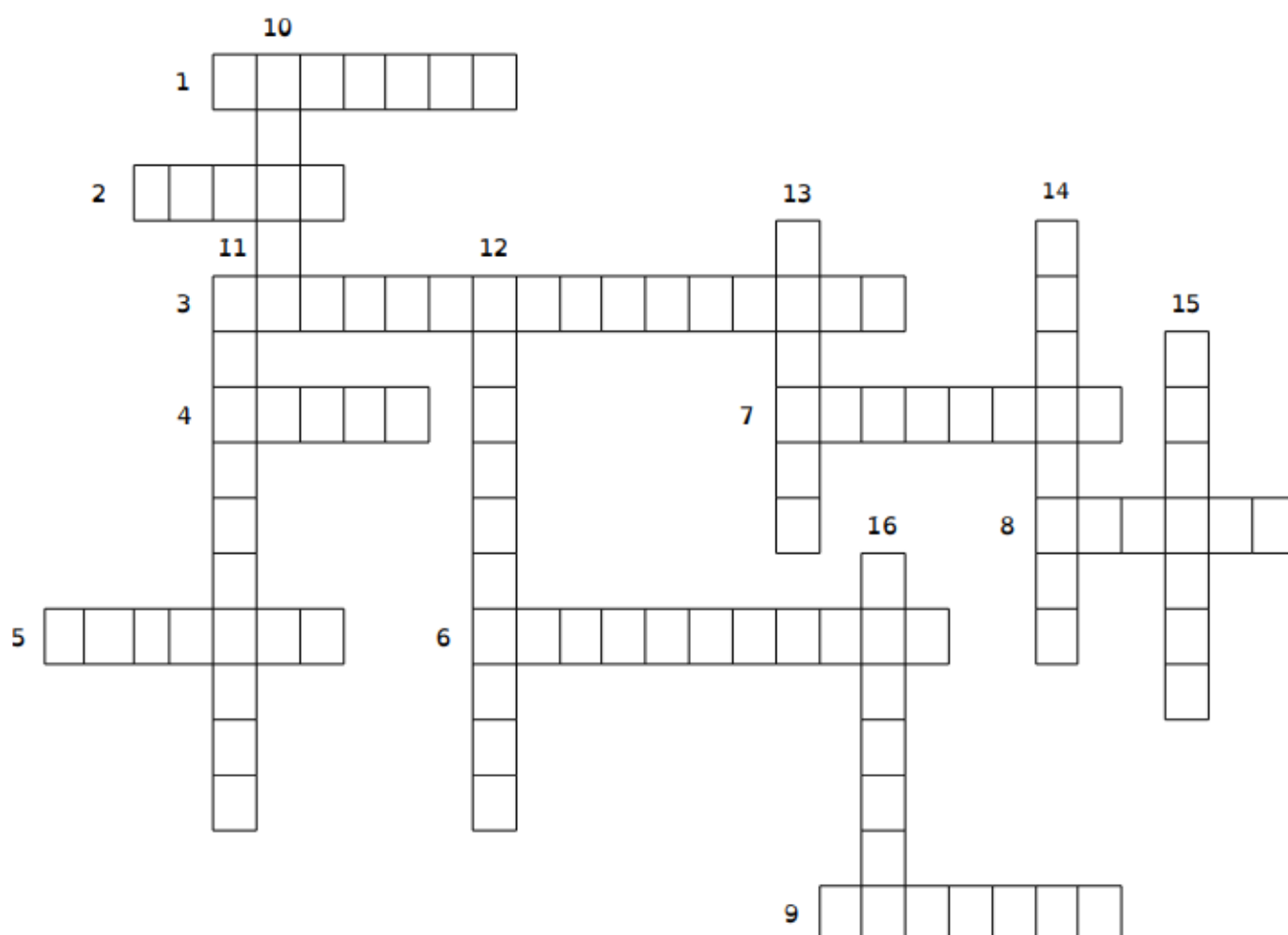
EXERCICE 1 : MOT FLECHE

Horizontal

1. Triangle ayant 2 côtés égaux
2. Nombre que l'on soustrait
3. Droites qui forment un angle droit
4. $\text{dividende} = \text{diviseur} \times \text{quotient} + \dots$
5. Objet mathématique noté $[]$
6. Triangle ayant 3 côtés égaux
7. Transformation mathématique qui correspond au pliage selon une droite
8. Objet mathématique noté $()$
9. Résultat d'une multiplication

Vertical

10. Résultat de l'addition
11. Droites qui ne sont pas sécantes
12. Résultat d'une soustraction
13. Solide composé de 2 faces parallèles et superposables en forme de polygone, et de rectangles
14. Solide composé de 2 faces parallèles et superposables en forme de cercle.
15. Premier chiffre après la virgule dans un nombre décimal
16. Nombre que l'on multiplie



EXERCICE 2 : RECETTE DE COOKIES

Ingredients : (pour 24 personnes)

- « Le chiffres des centièmes de **12,345** » œufs
- **1000** × **0,34** g de beurre doux
- **2** × (**100** + **900** ÷ **3**) g de pépites de chocolat
- « Le reste de la division euclidienne de **711** par **7** » cuillères à café de levure chimique
- « Le nombre qui n'est pas divisible par **3** parmi ceux-ci : **333** ; **510** et **340** » g de sucre
- **60 000** ÷ **100** g de farine
- $(4 \times 4 + (22 - 6)) \div 8$ sachets de sucre vanillé
- **0,002** × **1000** cuillères à café de sel

Préparation :

1. Laisser ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.
3. Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. A l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâtes en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
5. Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.