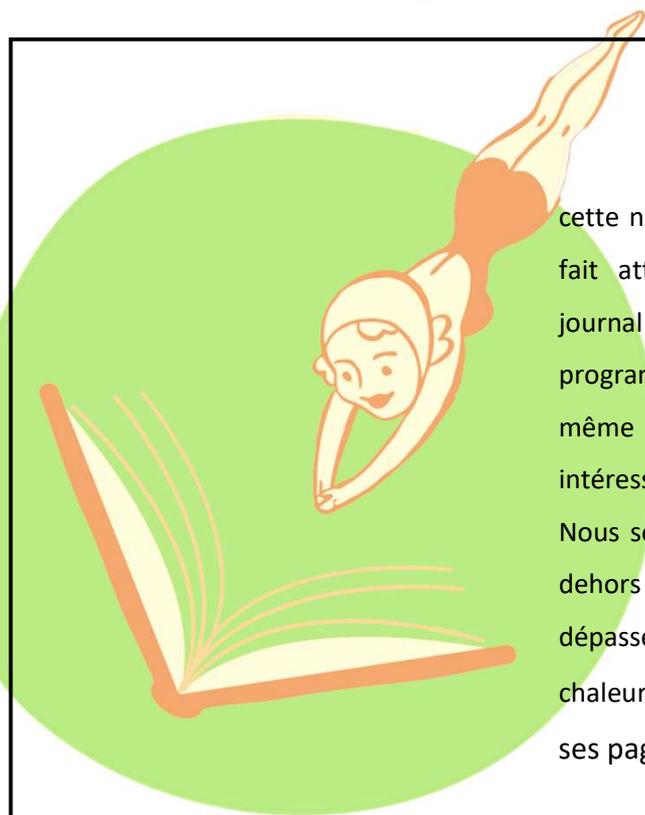


ECOLE INDIRECTE

Septembre - Décembre 2024

Le 1^{er} trimestre s'achève !

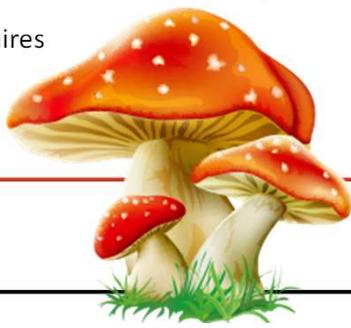




Chers élèves, profs et personnels de Sainte-Thérèse, cette nouvelle édition d'Ecole Indirecte (la première de l'année !) s'est fait attendre mais nous sommes enfin de retour ! L'équipe du journal est ravie de repartir pour une nouvelle aventure à vos cotés ! Au programme : nouveaux journalistes, nouveaux contenus, et toujours la même envie de vous proposer un petit journal, vous inspire et vous intéresse, mais surtout qui parle de vous et de notre bel établissement ! Nous sommes tous motivés par l'idée de faire vivre Sainte-Thérèse en dehors des classes ou des heures de cours, parce que la vie du collège dépasse ces frontières ! En espérant que vous réserverez un accueil chaleureux à cette nouvelle édition, je vous laisse vous plonger dans ses pages !

Sommaire

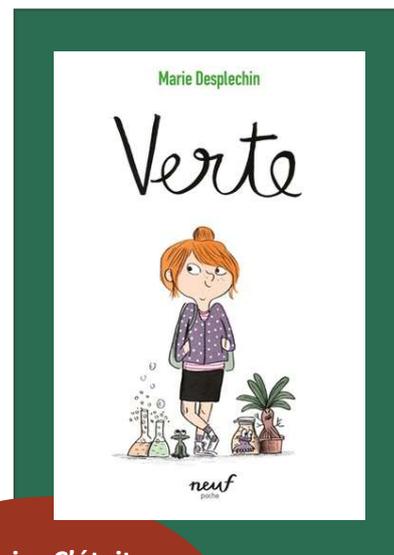
L'éditorial		p.2
Le sommaire		p.2
De la lecture...	par Noëly et Célia	p.3
... et de la poésie	par Maëlle	p.3
Quizz culinaire		p.4
Recette de sangria (<i>sans alcool</i>)	par Méryl	p.4
Recette du chocolat chaud	par Méryl	p.4
Recette des spaghettis bolognaise	par Méryl	p.5
Recette des pâtes au saumon	par Méryl	p.6
L'interview de Mme Manique	par Baptiste et Antoine	p.6
L'HTML : explications	par Elliott	p.7
Pause blague et devinettes	par Prisca	p.7
Le sport : l'aito	par Maëlle	p.8
Le sport : le judo	par Prisca	p.8-9
Les anniversaires		p.9-11
L'horoscope		p.12
Les jeux		p.13



Pour cette édition, nous vous présentons le livre Verte de Marie Desplechin. Vous trouverez un résumé de l'histoire et des avis d'élèves qui l'ont lu.

Résumé

Verte est une fille normale jusqu'au jour où elle découvre ses pouvoirs de sorcière en rentrant de chez sa grand-mère dans une colère noire. Désespérée, Verte monte dans sa chambre. Contrairement à sa mère, elle refuse d'un avenir de sorcière... Mais cela lui réservera des surprises !



Anaëlle : J'ai bien apprécié le livre car il y a de la magie.

Noëly et Célia : Nous avons aimé ce livre car il est raconté différemment des autres livres.

Leandro : Je trouve que ce livre est bien car il me transporte.

Maëlle : J'ai bien aimé car c'était drôle.

Lewis : C'était bien car il y a beaucoup d'action et c'était assez long.

Louka : J'ai aimé ce livre car j'apprécie la façon dont l'histoire est racontée.

Opinions des 6^{es}



... et de la poésie

J'écris des poèmes depuis le mois de juin de cette année. J'en ai eu l'envie d'en faire car j'ai commencé à lire un livre de poésie. Voici un de mes poèmes :

Victoire

Chaque jour,

Il y a un concours.

Même si cela ne me dit rien qui vaille,

Nous pouvons quand même gagner une médaille

Et quelle joie, lorsqu'on les voit !

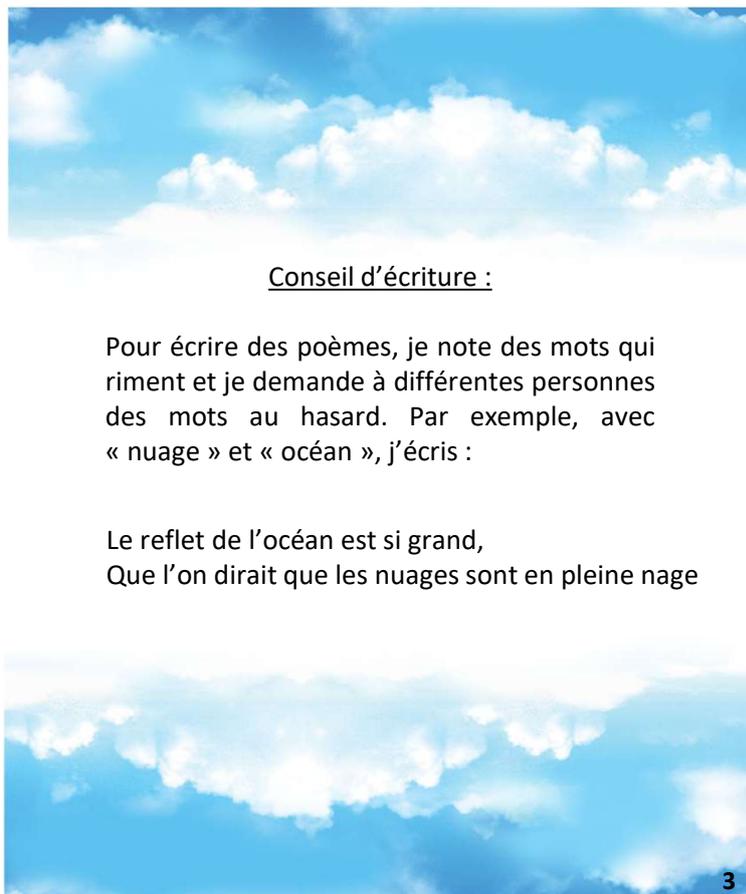
C'est si amusant, tel un jeu d'enfant !

C'est comme une évaluation de maths

Mais pas question de le faire à la hâte.

Quant à la note et le trophée,

Pas question de les remplacer.



Conseil d'écriture :

Pour écrire des poèmes, je note des mots qui riment et je demande à différentes personnes des mots au hasard. Par exemple, avec « nuage » et « océan », j'écris :

Le reflet de l'océan est si grand,
Que l'on dirait que les nuages sont en pleine nage

Après avoir répondu au quizz de la colonne de gauche, vous trouverez la recette du plat ou de la boisson qui vous correspond le mieux dans la colonne de droite. Bon appétit !

1. Quel est le pays que tu souhaites visiter ?

-  Norvège
-  Italie
-  Espagne
-  Suisse

2. Quelle est ta météo préférée?

-  Soleil
-  Neige
-  Pluie
-  Vent

3. Quel dessert préfères-tu ?

-  Glace à la fraise
-  Yaourt à la vanille
-  Crêpe au Nutella
-  Salade de fruits

4. Quel professeur d'Harry Potter es-tu ?

-  Hagrid
-  Rogue
-  Professeure Chourave
-  McGonagall

5. Quelle princesse Disney es-tu ?

-  Elsa (La Reine des Neiges)
-  Merida (Rebelle)
-  Ariel (La Petite Sirène)
-  Belle (La Belle et la Bête)



Ingrédients (pour 10 litres) :

- 4L de jus de raisin rouge
- 2L de jus d'orange
- 1L de jus de pêche
- Une bouteille de jus de citron concentré
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sirop de framboise
- 1 cuillère à soupe de coulis de fraise
- Une pincée de cannelle
- Fruits de saison ou en boîte

Sangria

(Sans alcool)

Préparation :

- Couper en morceaux les fruits de saison
- Mettre dans un grand récipient l'ensemble des autres ingrédients
- Rajouter les fruits coupés
- Laisser reposer 2h ou 3h dans un endroit frais
- Servir frais !

Petit + :

Ajouter des glaçons et des feuilles de menthe.



Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 cuillère en bois

Ingrédients :

- 37,5 g de chocolat pâtissier noir
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 12,5 cl de lait entier
- 5 cl de crème liquide

Chocolat chaud

Préparation :

- Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole jusqu'à ébullition.
- Casser le chocolat en morceaux.
- Le mettre dans une deuxième casserole.
- Verser la préparation lait-crème sur le chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- Verser le tout dans un verre et saupoudrer de cacao.

Petit + :

On peut rajouter de la chantilly et/ou des chamallows pour plus de gourmandise !

Pour 1 personne



Si tu as obtenu un max de  , il te faut une **sangria** !

Si tu as obtenu un max de  , il te faut un **chocolat chaud** !

Si tu as obtenu un max de  , il te faut des **pâtes au saumon** !

Si tu as obtenu un max de  , il te faut des **pâtes bolognaise** !

La suite des recettes juste après !

Spaghetti bolognaise



La suite des recettes !

Pour 4 personnes

Spaghetti bolognaise

Ingrédients :

- Spaghetti – 250g
- Bœuf haché – 200g
- Oignons – 2
- Tomate concentrée – 1 petite boîte
- Sauce tomate – 100g
- Ail – 2 gousses
- Huile
- Sel
- Poivre
- Herbes aromatiques (si l'on veut)

Matériel

- Une première casserole (la taille varie selon la quantité de pâtes)
- Une deuxième casserole (la taille varie selon la quantité d'ingrédients)
- Une cuillère à soupe
- Une cuillère en bois
- Une passoire

Temps de la recette :
de 1h30 à 2h selon les personnes

1^{er} temps : La bolognaise

Les oignons



1. Couper un ou plusieurs oignons
2. Mettre 3 cuillères à soupe d'huile dans une casserole
3. Faire rissoler les oignons dans l'huile

La viande hachée

4. Ajouter une barquette de viande hachée
5. faire rissoler la viande avec les oignons pendant 10 minutes en touillant sans s'arrêter
6. Ajouter une cuillère à café de sel
7. Mettre une 1/2 cuillère à café de poivre



La sauce tomate

8. Verser une cuillère à soupe de sauce tomate concentrée
9. Ajouter de l'ail
10. Touiller pendant 2 min.
11. Verser un petit bocal de sauce tomate
12. Verser un petit verre d'eau chaude
13. Laisser mijoter pendant 1h
14. Laisser l'eau s'évaporer

2^{ème} temps : Les spaghetti

15. Faire bouillir de l'eau dans une casserole
16. Verser une cuillère à soupe de sel
17. Ajouter les pâtes
18. Mélanger
19. Egoutter les pâtes
20. Faire cuire en respectant bien le temps de cuisson (indiqué sur le paquet de pâtes)

Dernière étape

21. Une fois cuites, sortir les pâtes
22. Les mettre dans une assiette
23. Ajouter la bolognaise par dessus

Petit + :

Ajouter des herbes : origan, thym, persil ou basilic

Don appétit !!!





Pâtes au saumon

Ingrédients

- 400 g de pâtes (tagliatelles de préférence)
- 100 g de saumon fumé
- Beurre
- Jus de citron
- Sel
- Ciboulette

Pour 4 personnes

Matériel

- Une casserole
- Une poêle
- Un couteau
- Une cuillère en bois
- Une cuillère à soupe

Temps de la recette
de 20 à 30 minutes
selon les personnes

1^{er} temps: Le saumon

1. Couper du saumon fumé
2. Préparer la poêle avec du beurre
3. Mettre le saumon dans la poêle
4. Ajouter du jus de citron par dessus

2^{ème} temps: Les pâtes

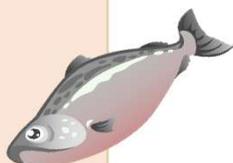
5. Faire bouillir de l'eau dans une casserole
6. Verser une cuillère à soupe de sel
7. Ajouter les pâtes
8. Mélanger
9. Faire cuire en respectant bien le temps de cuisson (indiqué sur le paquet)

Dernière étape

10. Mettre les pâtes dans une assiette
11. Ajouter le saumon par dessus

Petit + :

Ajouter d'autres herbes aromatiques



Bon appétit !!!



L'Interview

Mme Manique

Pourquoi avoir choisi d'enseigner l'histoire-géographie ? Quelles étaient vos motivations ?

J'ai toujours voulu être professeur. À mes 6 ans, je voulais être institutrice. J'ai toujours voulu pouvoir partager des choses. Pendant longtemps, je ne savais pas quelle matière choisir ; j'ai beaucoup hésité entre histoire-géographie et français. J'ai gardé toutes ces matières pour pouvoir décider plus tard. Et puis après j'ai décidé de choisir l'histoire-géographie, dans l'idée de transmettre le savoir. Ce que je trouve intéressant, c'est qu'il y a plusieurs matières donc on fait un peu d'histoire, un peu de géographie, un peu d'EMC. On peut passer de l'une à l'autre, on ne s'ennuie pas. Puis quelque part, je trouve que c'est la meilleure matière pour former les adultes et les citoyens de demain. Ça a toujours été la matière qui m'a le plus intéressée.

« (...) je trouve que [l'histoire géographie est] la meilleure matière pour former les adultes et les citoyens de demain. Ça a toujours été la matière qui m'a le plus intéressée. »

Votre charge de travail est-elle importante ? Et avez-vous le temps de tout finir ?

Je pense que c'est une question d'organisation. Quand on est professeur, on a la chance de pouvoir décider du moment où l'on travaille chez soi, c'est à dire qu'on est en classe de 8h à 16h30 et après une fois rentré, c'est à nous de nous organiser pour savoir à quel moment on fait les copies et on prépare les cours.. On a la chance d'avoir le week-end, les mercredis après midi et parfois, des vacances, par rapport aux personnes qui vont travailler de 8h à 20h. Après, la charge est importante mais quand ça nous plaît, ça ne nous dérange pas de travailler à la maison.

« J'adore travailler avec vous, les élèves. »

Rencontrez-vous de grosses difficultés dans votre travail ? Vous êtes vous déjà demandé si vous arrêteriez ce métier ?

Non, j'aime ce que je fais. On peut faire 10 fois le même cours, il est 10 fois différent parce que vous allez poser des questions différentes, avoir des retours différents. Non j'aime beaucoup, que ce soit avec les élèves, les parents ou avec les collègues. C'est un travail qui me correspond totalement, je ne m'imagine pas l'abandonner un jour.



HTML



En l'informatique, il y a des langages de programmation qui permettent de décrire, d'une part, les structures des données qui seront manipulées par l'ordinateur, et, d'autre part, d'indiquer comment sont effectuées les manipulations.

Ils servent de moyens de communication par lesquels le programmeur communique avec l'ordinateur. Les sites internet, eux sont codés en HTML.

1 : Que veut dire HTML ?

Les initiales de HTML veulent dire « Hyper Text Markup Language ».

2 : A quoi sert l'HTML ?

L'HTML sert à afficher une page internet. Oui, tous les sites que vous ouvrez sont codés en HTML, mais ils utilisent également d'autres codes, dont voici une liste non exhaustive :

- Le PHP (Hypertext Preprocessor) qui sert à stocker des données tel que vos identifiants pour la création d'un compte.
- Le CSS (Cascading Style Sheets) qui sert à rendre la page plus ESTETIQUE.
- Le Java script qui sert à faire des actions sur le site (tel que appuyer sur un bouton ...)

Voici un site si vous voulez vous amuser à vous essayer à coder en HTML : [ici](#)

3 : Comment fonctionne l'HTML ?

L'HTML, fonctionne comme tous les langages de code, mais ce qui est cool avec celui-ci, c'est qu'il affiche directement quelque chose en résultat. Vous devez lui indiquer ce qu'il doit afficher, où et quoi. Exemple, si vous voulez afficher « Hello World ! », vous devrez écrire cela :

```
<p>Hello World !</p>
```

Sur la page internet, il y aura écrit « Hello World ! ». Il n'y a pas que les <p>, loin de là ! Les <button> qui servent à afficher un bouton, les pour afficher une image, etc.

4 : L'histoire de l'HTML

L'HTML à été créé en Aout 1991, par Tim Berners-Lee qui publie le premier fichier « .html »

« HTML est une des trois inventions à la base du World Wide Web, avec le Hypertext Transfer Protocol (HTTP) et les adresses web (URL). HTML a été inventé pour permettre d'écrire des documents hypertextuels liant les différentes ressources d'Internet avec des hyperliens » (Wikipédia)

L'HTML à été créé suite à des besoins d'un nouveau langage de code, plus simple pour afficher une page web.

Eliott



Pause Blague et devinettes !

Devinette 1 :

Pourquoi les pêcheurs ne sont pas gros ?

Devinette 2 :

Je suis une chose qui peut être jouée dans un orchestre.
Je suis souvent associé à la musique classique.
Je suis utilisé dans les concerts symphoniques.
Qui suis-je ?

Devinette 3 :

Je peux être brisé sans être touché.
Je suis souvent tenu mais jamais avec les mains.
Qui suis-je ?



Blague :
c'est l'histoire d'un papier qui tombe à l'eau. Il crie
« Au secours ! j'ai pas pied ! »





L'AITO

Devise :

« Aito un jour, Aito toujours »

En japonais, le terme *haïto* désigne le tranchant de la main, le sabre de la main. L'aito a été créé en 2003 par Thierry Delhief et Guillaume Moreau. C'est une discipline de self défense mélangeant le judo, le karaté, le taekwondo, le Kung fu, la boxe, ainsi qu'un peu de bâton. Elle est rattachée à la fédération de karaté.

Il y a 13 grades :

Blanche	Vert ■
Blanche-jaune	Vert-bleu
Jaune ■	Bleu ■
jaune-orange	Bleu-marron
Orange ■	Marron ■
Orange-vert	Noire ■
	DIF (diplôme permettant d'enseigner)

Si vous voulez nous rejoindre, voici les informations concernant le club :

**Salle des Camadulles
rue du Tertre à Yerres
le jeudi soir de 20h à 21h30**

Témoignages

Mickaël, professeur de la disciple (41 ans) :

« Depuis que j'ai commencé, il y a une bonne ambiance, presque familiale. J'aimais aider mon professeur avant de l'être moi même et maintenant j'aime partager mes connaissances et des techniques détaillées. »

Sébastien (40 ans):

« Initialement pour suivre mon cousin, j'y ai trouvé beaucoup de choses : un esprit d'équipe, d'entraide. Je m'échappe de mon quotidien, de mon travail. J'y ai trouvé depuis longtemps le goût de l'effort et le combat dans le respect de l'autre. Le corps y gagne, l'esprit y gagne. »

Titouan (21 ans) :

« J'aime l'aito car ça défoule et l'ambiance est cool. Il y a 7 ans, j'avais besoin de faire du sport et avec un copain, on a vu le stand. On nous a dit : "Vous pourrez désarmer quelqu'un avec un stylo." alors j'ai signé.»

Candice (18 ans) :

« Cela détend le soir après les études ; ça aère l'esprit. Puis c'est important d'apprendre à se défendre, surtout pour une femme. »

Le judo

Définition du judo

Le judo est un art martial qui suit la voie de la souplesse. Ce sport a été fondé par maître Jigoro Kano en 1882. Il se compose de techniques de projection, de contrôle au sol, d'étranglements et de clefs de bras.

Le lieu et la tenue

Le lieu où l'on pratique le judo s'appelle le dojo. Les pratiquants sont des judokas. Ils portent une tenue en coton renforcée appelée *judogi* ou *kimono*. Le judogi est généralement blanc, mais pour faciliter la distinction entre les combattants dans les compétitions, un judoka peut avoir un *judogi* bleu et pendant les compétitions, un des deux combattants a une ceinture de couleur rouge pour les distinguer. Le judo se pratique à pieds nus sur un tapis qu'on appelle *tatami*.



KIMONO



Dojo

TATAMI

Passage de grade

Pour passer une ceinture au judo, on passe un passage de grade. Il consiste à faire des techniques que tu connais et connaître le code moral, qui est la capacité à discerner le bien du mal.

Il y a huit valeurs morales:

POLITESSE, HONNEUR, COURAGE, RESPECT, AMITIE, CONTRÔLE DE SOI, SINCÉRITÉ, MODESTIE.

Voici l'ordre des ceintures :



Entre chaque ceinture de couleur, il y a soit des échelons, soit des ceintures liserées.

La compétition

En compétition, le judoka doit projeter son adversaire sur le dos ou l'amener au sol et l'immobiliser. S'il fait tomber l'adversaire sur le côté, cela compte un *wazari* qui donne 7 points. S'il le fait tomber sur le dos, c'est un *ippon* et cela rapporte 10 points.

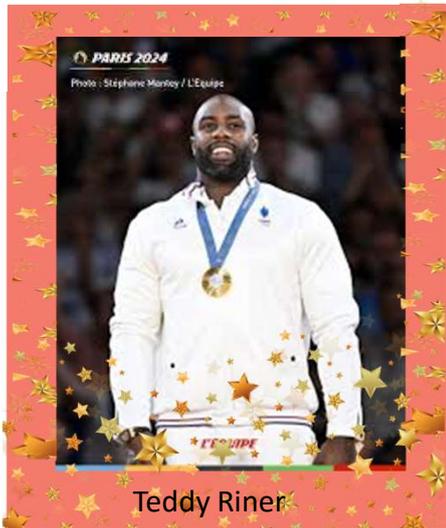


Immobilisation



Ippon

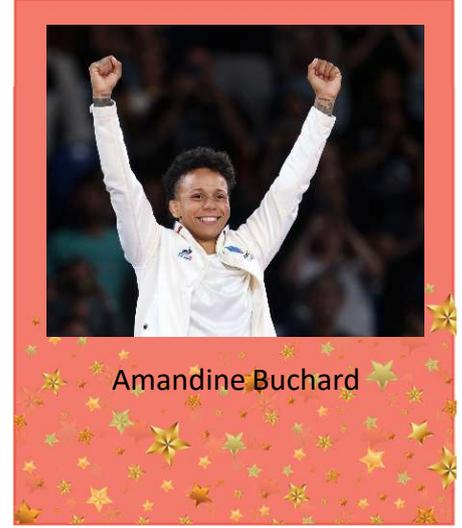
Les champions et les championnes



Teddy Riner



Clarisse Agbegnenou



Amandine Buchard

Les anniversaires

Septembre

3°

Aïden
Anifa
Coralie
Francesca
Elektra
Aïcha
Nolan
Auguste
Bruno

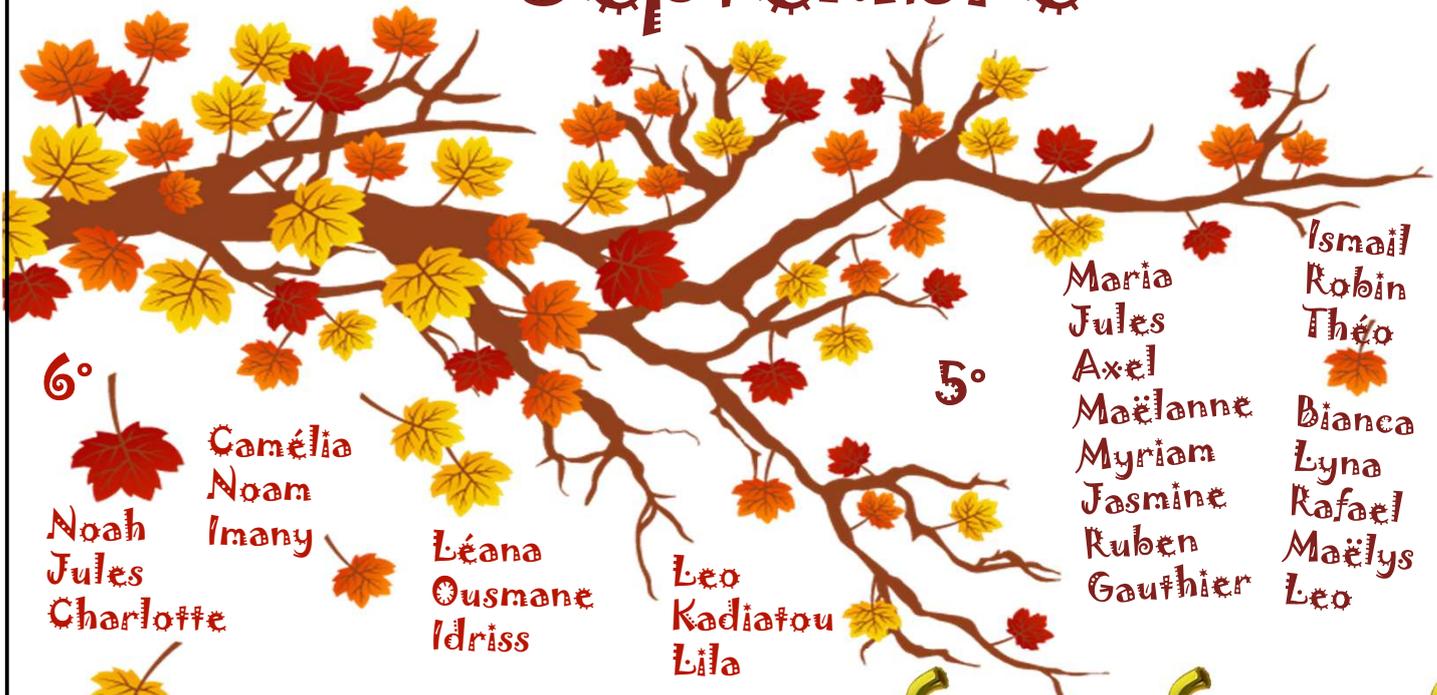
4°

Ibrahim
Dennis
Kassandra
Nina
Sylia

Tristan
Arda
Léna
Pauline



Septembre



6°

Camélia
Noam
Imany
Noah
Jules
Charlotte

Léana
Ousmane
Idriss

Leo
Kadiatou
Lila

5°

Maria
Jules
Axel
Maëlanne
Myriam
Jasmine
Ruben
Gauthier

Ismail
Robin
Théo
Bianca
Lyna
Rafael
Maëlys
Leo

Octobre

Evan
Lucie
Séléna
Maëlle
Namka
Yacine

6°
Valentin
Israa
Gabriel
Noëilly
Annabelle
Rachel

Chahid
Maëly
Massil
Angel
Layla
Emma

Asma
Sophia
Ayoub
Julie

Djibril
Pia
Mayssae
Elise
Rymel

5°

Maxime
Vivien
Aya
Lorenzo
Loann

Lorenzo
Loann
Djibril



Pia
Mayssae
Elise
Rymel



4°

Ilyas
Nabil
Eileen

Thyméo
Marilyne
Elisa
Maryam

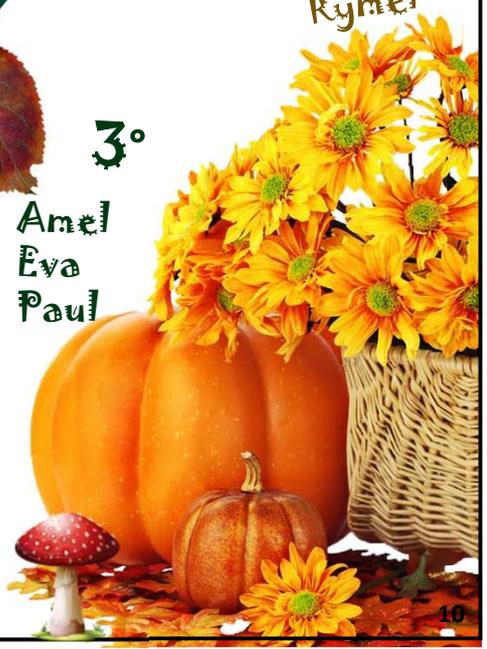
Yunus
Leyla
Louka
Roméo
Nathan
Manon
Celeste
Daphné

Téha
Paul
Matias
Stanislas
Matteo
Amelija
Seehana
Sevan

3°

Inès
Maxence
Nora
Djibril
Gabriel
Maksen

Amel
Eva
Paul



Novembre

5° Line
Soulaimane
Evan
Fériel
Louis
Sara

Jade
Roumayssa
Inès
Adel
Lilia

4° Kais
Louis
Paul

Estéban
Inaya
Eliott

Ibrahim
Talha
Noémie

Jessie
Nolhan
Gabriel

Manon
Chloé
Paul
Pierre
Maxime
Eliott

6° Charles
Iris
Lea
Lucas
Alexandre
Louka
Albane

Zélie
Maël
Luna
Kessy
Théo

3° Evan
Jade
Elsa
Kinsue
Miléna
Bastien



Décembre



6° Valentina
Lea
Luka
Yvan
Gabrielle

6° Victor
Clement
Emma
Celia
Ouways

Soline
Ambre
Eva
Lucien
Loham

4° Selyan
Robin
Eva
Enzo
Adam
Luna
Yanis
Sathya

5° Justine
Ayoub
Milhane
Louna
Helin

René
Mélissa
Gabriela
Jade
Dylan
Ethan
Yanis

5° Raphaëlle
Melissa
Christopher
Andrés
Luca
Louis
Raphaël

3° Méline
Charlotte
Lucas
Matéo
Mathéo





Bélier

Du 21 mars au 20 avril

Amitié : Une super sortie entre amis est prévue !
Amour : Foncez tête baissée ! **Vacances** : Evitez les disputes avec votre famille pendant le repas de Noël !



Lion

Du 23 juillet au 22 août

Amitié : Vous êtes le centre d'attention de vos amis. **Amour** : Un compliment sur vos cheveux pourrait être une tentative de drague.
Vacances : Vous serez la star de Noël en mettant l'étoile au sommet du sapin.



Sagittaire

Du 23 novembre au 21 décembre

Amitié : Vos amis sont un immense soutien. **Amour** : Votre charme est votre meilleur atout.
Vacances : Vous aurez exactement les cadeaux que vous voulez à Noël.



Cancer

Du 22 juin au 22 juillet

Amitié : Vous êtes à l'écoute de vos amis. **Amour** : Votre sensibilité peut vous jouer des tours. **Vacances** : Profitez d'un repos bien mérité !



Scorpion

Du 23 octobre au 22 novembre

Amitié : Vous allez revoir un ami que vous n'aviez pas vu depuis longtemps ! **Amour** : Tout va bien pour vous de ce côté-là. **Vacances** : Vos vacances seront remplies de projets.



Poissons

Du 19 février au 20 mars

Amitié : Vous allez vous disputer avec une amie mais discuter arrange souvent les choses. **Amour** : Il y a plein de poissons dans l'océan... A vous de trouver ! **Vacances** : Attention à ne pas faire une indigestion à Noël !



Taureau

Du 21 avril au 21 mai

Amitié : Vous allez trébucher et vos amis rigoleront. **Amour** : Vous êtes stable et serein. **Vacances** : Raclette et repas de fête sont au programme, régalez-vous !



Virge

Du 24 août au 22 septembre

Amitié : Vous aurez un fou rire avec votre meilleur ami. **Amour** : Vous manquez de confiance en vous alors que vous êtes super !
Vacances : Ne passez pas toutes vos vacances sur les jeux vidéos, profitez de vos proches !



Capricorne

Du 22 décembre au 20 janvier

Amitié : Pensez à prendre du temps pour vos amis ! **Amour** : Vous êtes célibataire et content de l'être. **Vacances** : Vous allez passer vos vacances à regarder des films de Noël.



Gémeaux

Du 22 mai au 21 juin

Amitié : Vous avez besoin d'un peu de solitude. **Amour** : Arrêtez de souffler le chaud et le froid. **Vacances** : Les fêtes seront géniales mais originales pour vous !



Balance

Du 23 septembre au 22 octobre

Amitié : Vous allez devoir faire le médiateur entre vos amis. **Amour** : Vous hésitez entre deux personnes ! **Vacances** : Vous allez prendre du poids si vous mangez trop de chocolats !



Verseau

Du 21 janvier au 18 février

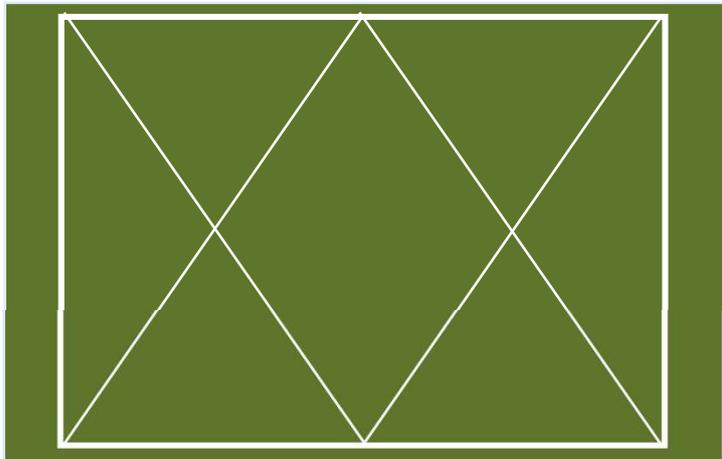
Amitié : Vous êtes en compétition avec un de vos amis. **Amour** : Vous en avez marre de la routine. **Vacances** : Vous allez décorer vous même toute la maison pour les fêtes.



Pour cette nouvelle édition, quelques énigmes. Du niveau 1 (facile) au niveau 3 (extrêêêêême) ! Bon courage à vous tous

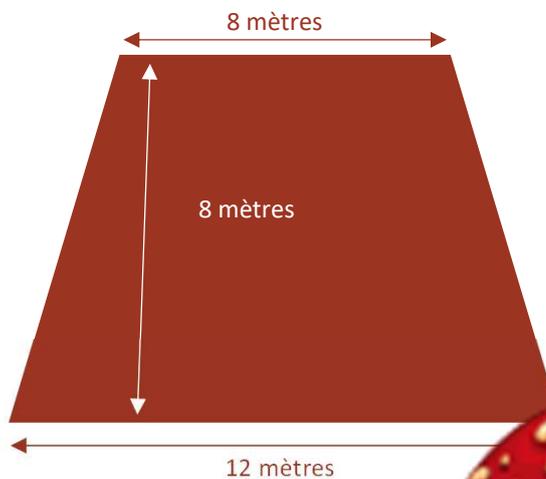
Niveau 1

Observez l'image ci-dessous et comptez le nombre de triangles (de toute taille) que vous voyez.



Niveau 2

Calculez l'aire totale de ce laboratoire de recherche, en forme de trapèze.



Niveau 3

Trois professeurs vérifient leurs stocks dans le placard de leur laboratoire. Servez-vous des indices ci-dessous pour trouvez la quantité de lames de microscopes, de pipettes et de béchers que possède chaque professeur.

a. Mme Balti possède 10 lames de microscope. C'est un de moins que le nombre de pipettes qu'il a. Cette professeure a 30% de béchers en plus que Mme Schwartz.

b. Mme Schwartz a un tiers du nombre combiné de pipettes possédées par Mme Balti et M. Dolo. Le nombre moyen de lames de microscopes possédées par les professeurs est de 20.

c. M. Dolo a autant de pipettes qu'il y a d'huîtres dans une bourriche d'une douzaine, et possède une quantité de béchers qui est exactement la moitié du nombre de lames de microscope possédées par le Mme Schwartz.

d. M. Dolo a deux fois plus de lames de microscope que Mme Balti. Le nombre total de béchers possédés par les trois professeurs est de 61.



Articles	Mme Balti	Mme Schwartz	M. Dolo
Béchers			
Lames de microscope			
Pipettes			

