

## Unité 31 Gli aggettivi numerali: i numerali cardinali (1)



### 1 Trascrizione

1 douze	3 treize	5 cinquante
2 sept	4 quarante et un	6 cent

1 b; 2 a; 3 a; 4 c; 5 b; 6 c



### 2 Trascrizione

1 46	3 84	5 53
2 75	4 5	6 79

1 a; 2 c; 3 b; 4 a; 5 c; 6 c



### 3 Trascrizione

1 soixante-dix	4 quatre-vingt-dix
2 soixante-huit	5 quatre-vingt-treize
3 quatre-vingt-quatre	6 cinquante-six

1 b; 2 b; 3 a; 4 b; 5 b; 6 b



### 4 Trascrizione e soluzione

1 sept	5 vingt-cinq
2 dix	6 trente-huit
3 douze	7 soixante-quinze
4 quinze	8 quatre-vingt-onze

**5** 1 quinze; 2 vingt-deux; 3 trente et un; 4 soixante;  
5 soixante-dix; 6 soixante-treize; 7 quatre-vingt-huit;  
8 quatre-vingt-dix-neuf; 9 trois mille huit cents; 10 un million

**6** trois cent soixante-dix; quatre-vingt-dix-neuf;  
deux mille trois cent quatre-vingts; quatre-vingt-cinq;  
mille deux cents; soixante-dix-huit



### 7 Trascrizione e soluzione

1 03 89 05 22 12	4 05 76 32 96 56
2 04 21 45 36 18	5 06 12 44 91 50
3 03 68 33 91 56	6 01 12 92 72 22



### 8 Trascrizione

*Depuis 1958, le reblochon de Savoie bénéficie de l'appellation d'Origine Contrôlée et Protégée.*

*Il faut en moyenne 4 litres de lait cru entier pour fabriquer un reblochon de 500 grammes. Le reblochon est posé dans un séchoir 4 jours, avant d'être placé au moins 15 jours en cave d'affinage où il sera lavé et retourné régulièrement. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat de 14 centimètres de diamètre (environ 3 à 4 centimètres d'épaisseur). Le reblochon de Savoie fait partie des fromages les moins gras avec seulement 25% de matière grasse pour 100 grammes.*

**1** 1958; **2** 4; **3** 500; **4** 4; **5** 15; **6** 14; **7** 3; **8** 4; **9** 25;  
**10** 100