



Pour préparer le repas de vendredi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 20 kg de poireaux à 1,26 € le kilo;
- 17 kg d'oignons à 2,35 € le kilo;
- 8 L de crème fraîche à 3,56 € le litre;
- 34 kg de tomates à 3,45 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?

## QDJ n° Dc10 — Encore quelques courses — Correction



$$\begin{array}{r} \times 1,26 \\ 20 \\ \hline 252 \cdot \\ \hline 25,20 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 2,35 \\ 17 \\ \hline 1645 \\ 235 \cdot \\ \hline 39,95 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,56 \\ 8 \\ \hline 28,48 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,45 \\ 34 \\ \hline 1380 \\ 1035 \cdot \\ \hline 117,30 \end{array}$$

Le prix payé pour les poireaux est de 25,2 €.

Le prix payé pour les oignons est de 39,95 €.

Le prix payé pour la crème fraîche est de 28,48 €.

Le prix payé pour les tomates est de 117,3 €.

$$\begin{array}{r} 25,2 \\ 39,95 \\ + 28,48 \\ + 117,3 \\ \hline 210,93 \end{array}$$

Les dépenses pour ce repas s'élèvent à 210,93 €.



Pour préparer le repas de samedi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 13 kg de saumon à 9,97 € le kilo;
- 11 kg de patates douces à 3,57 € le kilo;
- 17 L de crème fraîche à 3,04 € le litre;
- 25 kg de tomates à 2,08 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



$$\begin{array}{r} \times 9,97 \\ 13 \\ \hline 2991 \\ 997\cdot \\ \hline 129,61 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,57 \\ 11 \\ \hline 357 \\ 357\cdot \\ \hline 39,27 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,04 \\ 12 \\ \hline 608 \\ 304\cdot \\ \hline 36,48 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 2,08 \\ 25 \\ \hline 1040 \\ 416\cdot \\ \hline 52,00 \end{array}$$

Le prix payé pour le saumon est de 129,61 € .

Le prix payé pour les patates douces est de 39,27 € .

Le prix payé pour la crème fraîche est de 51,68 € .

Le prix payé pour les tomates est de 52 €.

$$\begin{array}{r} 129,61 \\ 39,27 \\ + 51,68 \\ + \\ + 52 \\ \hline 272,56 \end{array}$$

Les dépenses pour ce repas s'élèvent à 272,56 € .



Pour préparer le repas de vendredi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 20 kg de poireaux à 1,26 € le kilo;
- 17 kg d'oignons à 2,35 € le kilo;
- 8 L de crème fraîche à 3,56 € le litre;
- 34 kg de tomates à 3,45 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de vendredi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 20 kg de poireaux à 1,26 € le kilo;
- 17 kg d'oignons à 2,35 € le kilo;
- 8 L de crème fraîche à 3,56 € le litre;
- 34 kg de tomates à 3,45 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de vendredi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 20 kg de poireaux à 1,26 € le kilo;
- 17 kg d'oignons à 2,35 € le kilo;
- 8 L de crème fraîche à 3,56 € le litre;
- 34 kg de tomates à 3,45 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de vendredi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 20 kg de poireaux à 1,26 € le kilo;
- 17 kg d'oignons à 2,35 € le kilo;
- 8 L de crème fraîche à 3,56 € le litre;
- 34 kg de tomates à 3,45 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de samedi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 13 kg de saumon à 9,97 € le kilo;
- 11 kg de patates douces à 3,57 € le kilo;
- 17 L de crème fraîche à 3,04 € le litre;
- 25 kg de tomates à 2,08 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de samedi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 13 kg de saumon à 9,97 € le kilo;
- 11 kg de patates douces à 3,57 € le kilo;
- 17 L de crème fraîche à 3,04 € le litre;
- 25 kg de tomates à 2,08 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de samedi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 13 kg de saumon à 9,97 € le kilo;
- 11 kg de patates douces à 3,57 € le kilo;
- 17 L de crème fraîche à 3,04 € le litre;
- 25 kg de tomates à 2,08 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de samedi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 13 kg de saumon à 9,97 € le kilo;
- 11 kg de patates douces à 3,57 € le kilo;
- 17 L de crème fraîche à 3,04 € le litre;
- 25 kg de tomates à 2,08 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



Pour préparer le repas de vendredi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 20 kg de poireaux à 1,26 € le kilo ;
- 17 kg d'oignons à 2,35 € le kilo ;
- 8 L de crème fraîche à 3,56 € le litre ;
- 34 kg de tomates à 3,45 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



### QDJ n° Dc10

### CORRECTION

$$\begin{array}{r} \times 1,26 \\ 20 \\ \hline 252 \cdot \\ 25,20 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 2,35 \\ 17 \\ \hline 1645 \\ 235 \cdot \\ \hline 39,95 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,56 \\ 8 \\ \hline 28,48 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,45 \\ 34 \\ \hline 1380 \\ 1035 \cdot \\ \hline 117,30 \end{array}$$

Le prix payé pour les poireaux est de 25,2 € .

Le prix payé pour les oignons est de 39,95 € .

Le prix payé pour la crème fraîche est de 28,48 € .

Le prix payé pour les tomates est de 117,3 €.

$$\begin{array}{r} 25,2 \\ 39,95 \\ + 28,48 \\ + 117,3 \\ \hline 210,93 \end{array}$$

Les dépenses pour ce repas s'élèvent à 210,93 € .





Pour préparer le repas de samedi à la cantine, le cuisinier a acheté :

- 13 kg de saumon à 9,97 € le kilo;
- 11 kg de patates douces à 3,57 € le kilo;
- 17 L de crème fraîche à 3,04 € le litre;
- 25 kg de tomates à 2,08 € le kilo.

Quel est le montant total des dépenses pour ce repas ?



EDJ n° Dc10

CORRECTION

$$\begin{array}{r} \times 9,97 \\ 13 \\ \hline 2991 \\ 997 \cdot \\ \hline 129,61 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,57 \\ 11 \\ \hline 357 \\ 357 \cdot \\ \hline 39,27 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 3,04 \\ 12 \\ \hline 608 \\ 304 \cdot \\ \hline 36,48 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \times 2,08 \\ 25 \\ \hline 1040 \\ 416 \cdot \\ \hline 52,00 \end{array}$$

Le prix payé pour le saumon est de 129,61 €.

Le prix payé pour les patates douces est de 39,27 €.

Le prix payé pour la crème fraîche est de 51,68 €.

Le prix payé pour les tomates est de 52 €.

$$\begin{array}{r} 129,61 \\ 39,27 \\ + 51,68 \\ + 52 \\ \hline 272,56 \end{array}$$

Les dépenses pour ce repas s'élèvent à 272,56 € .



# INFORMATIONS LÉGALES

- **Auteur** : Fabrice ARNAUD
- **Web** : [pi.ac3j.fr](http://pi.ac3j.fr)
- **Mail** : [contact@ac3j.fr](mailto:contact@ac3j.fr)
- **Dernière modification** : 10 septembre 2026 à 6:54

Ce document a été écrit pour L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X avec l'éditeur VIM - Vi Improved Vim 9.1.2141  
Il a été compilé sous Linux Ubuntu Resolute Raccoon (Le Raton Laveur résolu) 26.04 avec la distribution TeX Live 2025.20260124 et LuaTeX 1.22.0

Le fichier source a été réalisé sous Linux Ubuntu avec l'éditeur Vim.

J'aimerais beaucoup rendre disponibles mes sources en T<sub>E</sub>X. Dans un monde idéal, je le ferai immédiatement. J'ai plusieurs fois constaté que des pilliers du Net me volent mes fichiers pdf, retirent cette dernière page de licence, pour les mettre en ligne et parfois même les rendre payants. N'ayant pas les moyens de mettre un cabinet d'avocats sur cette contravention à la licence CC BY-NC-SA 4.0, je fais le choix de ne pas rendre mes sources disponibles. La plupart des pdf proposés sur ce blog ne contiennent aucun filigrane, je ne les signe pas. Cela permet aux collègues, aux parents, aux élèves, de disposer d'un document anonyme dont chacun peut disposer en respectant la licence qui est particulièrement souple pour les utilisateurs non commerciaux. Je me suis contenté d'ajouter mes références sur cette dernière page. Seules les corrections d'examens contiennent un filigrane vertical. J'ai en effet constaté que certains sites peu scrupuleux, vendaient mes corrections alors qu'elles sont disponibles librement et gratuitement sur mon site. Cette solution est insatisfaisante, je n'ai pas trouvé mieux !

Les QR codes présents sur certains documents pointent vers le fichier pdf lui-même et sa correction. Ce lien ne pointe ni vers une page de mon blog ni vers une quelconque publicité. Vous pouvez le laisser si vous souhaitez que vos élèves accèdent au document en ligne avec sa correction.

**Si vous êtes un enseignant et que vous diffusez ce document dans le cadre strict de votre établissement scolaire, inutile de vous poser des questions sur la licence ci-dessous ! Dans la mesure où vous limitez cette diffusion à votre classe ou un environnement numérique de travail privé, n'hésitez pas à vous servir !**

## LICENCE CC BY-NC-SA 4.0



**Attribution**  
**Pas d'Utilisation Commerciale**  
**Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International**

Ce document est placé sous licence CC-BY-NC-SA 4.0 qui impose certaines conditions de ré-utilisation.

### Vous êtes autorisé à :

- Partager** — copier, distribuer et communiquer le matériel par tous moyens et sous tous formats
- Adapter** — remixer, transformer et créer à partir du matériel

L'Offrant ne peut retirer les autorisations concédées par la licence tant que vous appliquez les termes de cette licence.

### Selon les conditions suivantes :

- Attribution** — Vous devez créditer l'Œuvre, intégrer un lien vers la licence et indiquer si des modifications ont été effectuées à l'Œuvre. Vous devez indiquer ces informations par tous les moyens raisonnables, sans toutefois suggérer que l'Offrant vous soutient ou soutient la façon dont vous avez utilisé son œuvre.
- Pas d'Utilisation Commerciale** — Vous n'êtes pas autorisé à faire un usage commercial de cette Œuvre, tout ou partie du matériel la composant.
- Partage dans les Mêmes Conditions** — Dans le cas où vous effectuez un remix, que vous transformez, ou créez à partir du matériel composant l'Œuvre originale, vous devez diffuser l'œuvre modifiée dans les même conditions, c'est à dire avec la même licence avec laquelle l'œuvre originale a été diffusée.
- Pas de restrictions complémentaires** — Vous n'êtes pas autorisé à appliquer des conditions légales ou des mesures techniques qui restreindraient légalement autrui à utiliser l'Œuvre dans les conditions décrites par la licence.

Consulter : 600Gr6<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr>

### Comment créditer cette œuvre ?

Ce document, **QDJ6.pdf**, a été créé par **Fabrice ARNAUD** ([contact@ac3j.fr](mailto:contact@ac3j.fr)) le 10 septembre 2026 à 6:54.

Il est disponible en ligne sur [pi.ac3j.fr](http://pi.ac3j.fr), **Le blog de Fabrice ARNAUD**.

Adresse de l'article : 600Gr6<https://pi.ac3j.fr/QDJ>