

DU MARDI 3 AU LUNDI 9 JUIN



**TAJINE DE POULET
AU CITRON CONFIT ET OLIVES**

- 1 poulet entier (en morceaux si nécessaire) • 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées • 1 citron confit, coupé en quartiers
- 150 g d'olives vertes • 2-3 clous de girofle • 1 cuillère à café de gingembre, cumin, paprika • 1 bouquet de coriandre • Sel, poivre
- Huile d'olive • 2 à 4 œufs

Faire dorer le poulet dans un tajine avec de l'huile d'olive. Ajouter l'oignon, l'ail, les épices et les clous de girofle. Mélanger. Ajouter le citron confit, les olives et un peu d'eau. Laisser mijoter 40-45 minutes à feu doux. Pendant ce temps, cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant environ 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Écaler et couper en quartiers. Quand le tajine est prêt, garnir avec la coriandre fraîche et disposer les quartiers d'œufs durs sur le dessus pour la décoration.

LE KG

6€⁹⁹



Poulet fermier Label Rouge Halal
LE MINARET^(m)

Au rayon Boucherie-volaille libre service

Les plats et accompagnements



DU MARDI 3 AU LUNDI 9 JUIN



17€⁹⁰
Le kg : 8,95 €

Filet de poulet halal^(m)
ISLA MONDIAL
Classe A, 2 kg

19€⁹⁹
Le kg : 8 €

Filet de poulet
Halal^(m)
La barquette
de 2,5 kg
Au rayon Boucherie-
volaille libre service



7€⁸⁰
Le kg : 5,20 €

Pilon de poulet halal^(m)
ISLA MONDIAL
Classe A, 1,5 kg



7€²⁵
Le kg : 4,83 €

Haut de cuisse halal^(m)
ISLA MONDIAL
Classe A, 1,5 kg



8€⁵⁰
Le kg : 4,25 €

Cuisse de poulet halal^(m)
ISLA MONDIAL
Classe A, 2 kg