

Origine FRANCE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PRODUCTEURS & COMMERCANTS

**23€<sub>90</sub>**  
LE KG

VIANDE BOVINE : FILET À RÔTIR  
OU FILET \*\*\* À RÔTIR  
JEAN ROZÉ 

Origine FRANCE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PRODUCTEURS & COMMERCANTS

**9€<sub>90</sub>**  
LE KG

VIANDE BOVINE : BIFTECK  
(MACREUSE, AIGUILLETTE BARONNE)  
OU STEAK \* À GRILLER  
JEAN ROZÉ 

Origine FRANCE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PRODUCTEURS & COMMERCANTS

**12€<sub>90</sub>**  
LE KG

VIANDE BOVINE : RÔTI RUMSTECK  
OU RUMSTECK \*\*\* À RÔTIR  
JEAN ROZÉ 

Origine FRANCE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

PRODUCTEURS & COMMERCANTS

**13€<sub>90</sub>**  
LE KG

VIANDE BOVINE : FAUX FILET  
OU FAUX FILET \*\*\*  
À GRILLER  
JEAN ROZÉ 

Origine FRANCE

VOLAILLE FRANÇAISE

**12€<sub>49</sub>**  
LE KG

POÊLÉE DE POULET MARINÉ  
CURRY COCO   
ou andalouse ou aigre douce  
ou poêlée de dinde légumes asiatique

Origine FRANCE

VOLAILLE FRANÇAISE

Label Rouge

Tradition Volaille

Poulet Prestige Jaune

Élevé pendant 100 jours  
en liberté sur prairie arborée  
Fin aux produits laitiers  
Nourri sans OGM (-et 99%)




Élevé et abécoté par les Fermiers du Label

Label Rouge

**7€<sub>49</sub>**  
LE KG

POULET FERMIER TRADITION  
VOLAILLÈRE DE LOUÉ  
100 JOURS LABEL ROUGE   
2,2kg environ - nb de jours d'élevages du  
produit (minimum) : 100 - alimentation %  
de céréales (minimum) : 75% - organisme  
certificateur : certipaq - groupement  
détenteur du label : Syvol qualimaine

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

(Suggestions de présentation)  Dans les magasins équipés d'un rayon boucherie traditionnel.  Dans les magasins équipés d'un atelier de découpe.  Dans les magasins équipés d'un rayon volaille traditionnelle.