

Boucher

DU 11 AU 15 NOVEMBRE

Sélection **MONOPRIX**

Émincez les oignons et faites-les revenir 10–15 min avec du beurre et de l'huile.

Faites poêler le foie de veau 1 min 30 à 2 min par face, puis salez et poivrez.

Déglacez la poêle avec un peu de vinaigre et ajoutez les oignons. Servez chaud avec une purée de pommes de terre ou des pommes sautées.



24€90
LE KG



Foie
Veau
ORIGINE
FRANCE



15€90
LE KG



Pot au feu *** à mijoter
Viande bovine
ORIGINE
FRANCE



8€99
LE KG



Rôti côte et échine
Porc
ORIGINE
FRANCE

① TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

② ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN

18 PRODUITS DISPONIBLES DANS LES MAGASINS DISPOSANT D'UN RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE ET PRÉPARANT LA VIANDE SUR PLACE