

# Boucher

DU 5 AU 10 MAI

## Sélection **MONOPRIX**

Dans un bol, mélangez : sauce soja, miel, ketchup, moutarde, ail haché, huile d'olive

Placez les travers de porc dans un plat.

Badigeonnez-les généreusement avec la marinade.

Couvrez avec du papier aluminium.

Enfourez 1 heure.

Retirez l'aluminium.

Badigeonnez à nouveau de marinade.

Remettez au four 15-20 min pour les faire bien dorer.



**9€90**  
LE KG



**Travers**  
Porc  
**ORIGINE**  
**FRANCE**

**20€90**

LE KG

**Gigot tranche sans os \*\*\* à griller**  
Agneau

**ORIGINE**

**U.E. OU ROYAUME-UNI<sup>(2)</sup>**



**16€90**

LE KG

**Brochettes de porc**  
citron et thym

**ÉLABORÉES EN**  
**FRANCE**



**20€90**

LE KG

**Brochettes de bœuf**  
poivrons et oignons

**ÉLABORÉES EN**  
**FRANCE**

<sup>(2)</sup> ORIGINE SELON APPROVISIONNEMENT DU MAGASIN

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