

Boucher

DU 8 AU 12 AVRIL

Sélection MONOPRIX

Préchauffez le four à 200 °C. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, le paprika, le thym, le sel et le poivre. Badigeonnez bien les cuisses de poulet avec ce mélange. Disposez-les dans un plat allant au four. Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux autour si vous en utilisez. Pressez un peu de citron sur le poulet pour plus de goût. Enfouez 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante. Servez avec : une salade verte, du riz ou des légumes rôtis.



10€90
LE KG



Cuisse de poulet Label Rouge
Volaille

ORIGINE
FRANCE



9€90
LE KG



Travers
Porc
ORIGINE
FRANCE



19€90
LE KG



Basse côte à griller**
en caissette
Viande bovine ⁽¹⁾
ORIGINE
FRANCE

23€90
LE KG

Faux filet à griller
Viande bovine ⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE

