

Boucher

DU 17 AU 22 FÉVRIER

Sélection MONOPRIX

Salez et poivrez les escalopes. Vous pouvez les fariner très légèrement. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Déposez les escalopes 1 à 2 minutes par face (elles doivent rester tendres). Retirez la viande et réservez-la au chaud. Déglacez la poêle avec le jus de citron, laissez bouillir 30 secondes en grattant les sucs. Remettez les escalopes dans la poêle, retournez-les pour bien les enrober. Accompagnez de pâtes fraîches, de riz, de pommes de terre vapeur, de haricots verts ou de courgettes sautées.



24€90
LE KG



Escalope*
à griller en caissette**
Veau

ORIGINE
FRANCE



19€90
LE KG



Blanquette*
à mijoter en caissette**
Veau

ORIGINE
FRANCE



22€50
LE KG



Côte de veau* à griller**
Veau

ORIGINE
FRANCE



21€50
LE KG



Rôti* à mijoter**
Veau

ORIGINE
FRANCE



23€90
LE KG



Foie
Veau

ORIGINE
FRANCE