

# 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 caisse  
Veau**

**ORIGINE  
FRANCE**

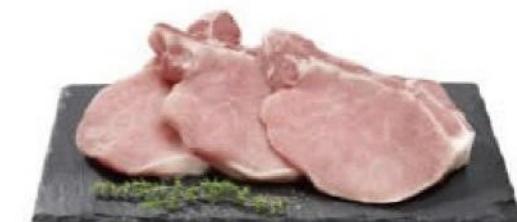


**19€90**  
LE KG



**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**