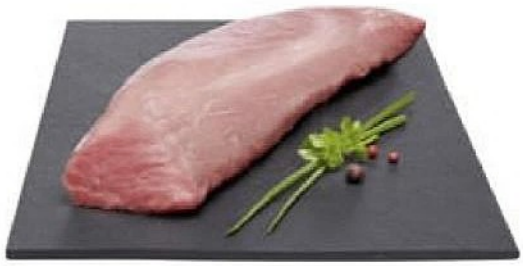


Boucher

DU 23 AU 29 NOVEMBRE

Sélection MONOPRIX

Filet mignon de porc au miel, moutarde et pommes : faites dorer le filet mignon dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile. Ajoutez 2 c. à soupe de miel, 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne et 2 pommes coupées en quartiers. Déglacez avec 10 cl de cidre, couvrez et laissez mijoter 20 à 25 minutes à feu doux, jusqu'à cuisson complète. Servez avec une purée maison ou des pommes de terre rôties : un mélange sucré-salé original et gourmand.



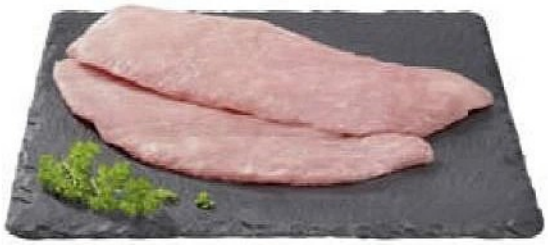
11€50 LE KG

Filet mignon
Porc
ORIGINE ESPAGNE



7€99 LE KG

Côte filet et échine en caissette
Porc
ORIGINE FRANCE



8€50 LE KG

Jambon escalope
Porc
ORIGINE FRANCE



8€99 LE KG

Rôti côte et échine
Porc
ORIGINE FRANCE



7€90 LE KG

Palette avec os
Porc
ORIGINE FRANCE

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