

# Fromager

DU 25 AU 31 MAI

## Sélection MONOPRIX

Le laguiole, parfois appelé fourme de Laguiole, est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru et entier. Provenant de troupeaux de race Aubrac ou Simmental française, il est fabriqué sur le plateau de l'Aubrac situé entre 800 et 1400 m d'altitude. Il doit son nom au bourg de Laguiole dans le département de l'Aveyron. Il fait l'objet d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1961. Sa meilleure période de consommation s'étend de septembre à mars.



**2€25**  
LES 100 G



**Laguiole A.O.P.**  
Fromage au lait cru de vache  
22€50 le kg

ORIGINE  
ZONE A.O.P.



**2€35**  
LES 100 G



**Morbier A.O.P.**  
"Christophe Fromager"  
Fromage au lait cru de vache  
23€50 le kg

ORIGINE  
FRANCHE-COMTÉ



**3€25**  
LES 100 G

**P'tit Basque**  
Fromage au lait pasteurisé de brebis  
36% de mat. gr. sur produit fini  
32€50 le kg

ORIGINE  
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



**1€57**  
LES 100 G



**Gruyère I.G.P. France  
Mons & Terroirs**  
Fromage au lait cru de vache  
15€70 le kg

ORIGINE  
ZONE I.G.P.



**6€90**  
LA PIÈCE

**Bouygnette du Ségala**  
La pièce de 150 g  
Fromage au lait cru de chèvre  
17% de mat. gr. sur produit fini  
46€ le kg

ORIGINE  
TARN