

Boucher

DU 20 AU 25 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Faire dorer le bœuf avec oignon, carottes et lardons.
Ajouter l'ail, la farine, puis le vin rouge et le bouillon.
Couvrir et laisser mijoter 2 h 30 à 3 h à feu doux.
Ajouter les champignons 30 min avant la fin et servir
avec une purée ou des pommes de terre.



16€90
LE KG



Bourguignon * à mijoter
en caissette**
Viande bovine ⁽¹⁾

**ORIGINE
FRANCE**

19€90

LE KG

Rôti ***

Viande bovine ⁽¹⁾

**ORIGINE
FRANCE**



9€90

LE KG

Poulet jaune Label rouge
Volaille

**ORIGINE
FRANCE**



⁽¹⁾ TYPE ET CATÉGORIE ANIMALE PRÉCISÉS SUR LE LIEU DE VENTE

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