

Boucher

DU 26 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE

Sélection **MONOPRIX**

Faites dorer le rôti de veau avec beurre, huile, oignons et ail, puis ajoutez du vin blanc ou du bouillon.

Cuisez au four à 180 °C pendant environ 50–60 min pour 1 kg, en arrosant régulièrement.

Laissez reposer 10 min avant de trancher, puis servez avec le jus de cuisson et des légumes.



24€90
LE KG



Escalope *** à griller en caissette

Veau

ORIGINE
FRANCE

21€50
LE KG



Rôti ** à mijoter

Veau

ORIGINE
FRANCE



24€90
LE KG



Foie
Veau

ORIGINE
FRANCE



20€90
LE KG



Blanquette *** à mijoter
en caissette

Veau

ORIGINE
FRANCE