

Boucher

DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

Sélection MONOPRIX

Faites dorer le rôti de veau avec beurre, huile, échalotes et ail.
Ajoutez vin blanc, bouillon, thym et laurier, puis enfournez à 180 °C pendant 35–45 min.
Laissez reposer 10 min avant de trancher et servez avec des pommes de terre ou des légumes.



21€50
LE KG



Rôti ** à mijoter
Veau

ORIGINE
FRANCE

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾



24€90
LE KG



Foie
Veau

ORIGINE
FRANCE

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾



20€90
LE KG

Gigot tranche *** avec os à griller
Agneau

ORIGINE
UE OU ROYAUME UNI

AU RAYON LIBRE-SERVICE⁽¹⁾