

Boucher

DU 25 AU 30 AOÛT

Sélection MONOPRIX

Préchauffez le four à 200 °C. Badigeonnez les cuisses de poulet d'huile d'olive, puis assaisonnez-les avec des herbes de Provence, du sel et du poivre. Faites cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur.



10€90

LE KG



**Cuisse de poulet jaune
Label Rouge Ain**

Volaille

**ORIGINE
FRANCE**



9€90

LE KG



Poulet blanc Label Rouge Ain

Volaille

**ORIGINE
FRANCE**



22€90

LE KG



**Filet de poulet jaune
Label Rouge Ain**

Volaille

**ORIGINE
FRANCE**

23€90

LE KG

Bavette Aloyau* à griller
en caissette**

Viande bovine

**ORIGINE
IRLANDE**

