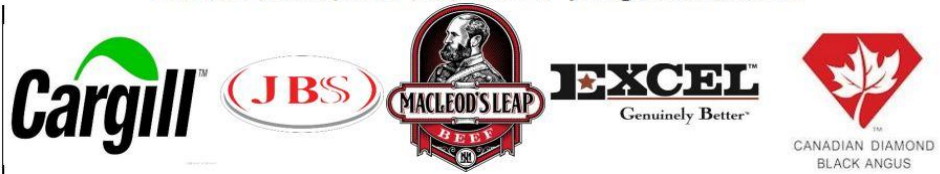







Viandes, poissons et fruits de mer - Spéciaux de la semaine

Fraîcheur et qualité sont toujours garanties



Protéine	Code	Description		Format approx.
	FL SAU ME	Saucisse d'agneau merguez - <i>Sélection du boucher</i> <i>Merguez lamb sausage - Butcher's Selection</i>		Variable
	FP SAU BR	Saucisse Barese - <i>Sélection du boucher</i> <i>Barese Sausage - Butcher's Selection</i>		Variable
	FB CDA G94	Bœuf haché 80/20 <i>80/20 ground beef</i>		2 X 2,5 kg
	FL LAM SLP	Longe courte d'agneau portion 1 pouce <i>Short loin of lamb, 1-inch cut</i>		Variable

Poissons - fruits de mer	Code	Description		Format
	ZXS BRE 10	Dorade 800-1000 entier - Grèce <i>Whole sea bream (800-1,000) - Greece</i>	Frais <i>Fresh</i>	Variable
	ZXS SEA	Loup de mer 800-1000 entier - Grèce <i>Whole sea bass (800-1,000 g) - Greece</i>	Frais <i>Fresh</i>	Variable
	ZXS SAL F3	Saumon filet 3-4 (10-12) ATL avec peau <i>Salmon fillet 3-4 (10-12) ATL with skin</i>	Frais <i>Fresh</i>	Variable
	ZXS MUU IC	Moules fraîches IPE <i>Fresh mussels from PEI</i>	Frais <i>Fresh</i>	10 X 2 lb