

Du mardi 22 au dimanche 27 avril 2025

LE VEAU

D'AVEYRON ET DU SÉGALA

— Saveur et tradition —



ORIGINE FRANCE

Veau d'Aveyron
et du Ségala



Le kg
18 €⁹⁵

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
RÔTI ☆☆☆ X1
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"
Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales



ORIGINE FRANCE

Veau d'Aveyron
et du Ségala



Le kg
22 €⁹⁵

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
ESCALOPE ☆☆☆ À GRILLER X4
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"
Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

Auchan
le choix, le bon.

☆ Potentiel de qualité de la viande (veau) exprimé de 1 à 3 étoiles.
(1) Indication Géographique Protégée.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

www.mangerbouger.fr

Un engagement au quotidien

Nous connaissons bien nos éleveurs pour vous garantir une viande de qualité

Notre objectif : vous proposer toute l'année
une viande haute en saveur, et permettre
aux éleveurs de travailler via un partenariat
fondé sur le respect, la confiance et la durée.



Le kg
13 €
95

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾
LABEL ROUGE : TENDRON ☆☆ AVEC OS À GRILLER
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales
En caissette

ORIGINE **FRANCE**



Le kg
16 €
95

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾
LABEL ROUGE :
SAUTÉ ☆☆☆ À MIJOTER
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales
En caissette

ORIGINE **FRANCE**



Le kg
23 €
95

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA
IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
CÔTE ☆☆☆ AVEC OS À GRILLER
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

ORIGINE **FRANCE**



Le kg
19 €
95

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA
IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE : CÔTE ☆☆ SANS OS À GRILLER
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

ORIGINE **FRANCE**



Le kg
23 €
95

VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA
IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
CÔTE ☆☆☆ SANS OS À GRILLER
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

☆ Potentiel de qualité de la viande (veau) exprimé de 1 à 3 étoiles. (1) Indication Géographique Protégée.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour

www.mangerbouger.fr

ORIGINE FRANCE



Le kg
20 €₉₅

**VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA LABEL ROUGE :
CUISSON SUR PIERRE**
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

ORIGINE FRANCE



Le kg
22 €₉₅

**VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
RÔTI ☆☆☆**
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

1,2 kg environ
Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

ORIGINE FRANCE



Le kg
24 €₉₅

**VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
ESCALOPE ☆☆☆ À GRILLER X1, X2**
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complémenté aux céréales

Auchan fait le choix d'une viande de qualité

Dans sa volonté de proposer des produits de qualité à ses clients, Auchan collabore avec des éleveurs bénéficiant de la certification IGP (Indication Géographique Protégée), lancée en 1996, et du Label Rouge pour la viande de veau, existant depuis 1994. Deux logos qui se retrouvent sur les étiquettes pour une identification immédiate de la part du consommateur.

Le veau d'Aveyron et du Ségala est reconnu pour sa viande tendre et savoureuse, de couleur rosée, d'excellente qualité diététique, appréciée des plus grands chefs et amateurs de bons produits.

☆ Potentiel de qualité de la viande (veau) exprimé de 1 à 3 étoiles. (1) Indication Géographique Protégée.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas !

www.mangerbouger.fr



Recette gourmande



Le kg
17 €
90

**VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
FOIE À POÊLER X1
FILIÈRE AUCHAN
"CULTIVONS LE BON"**

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complétement aux céréales

Le kg
24 €
95

**VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
ÉMINCÉ À GRILLER
FILIÈRE AUCHAN
"CULTIVONS LE BON"**

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complétement aux céréales

Pavés de veau aux courgettes

Ingrédients : 4 personnes

- 400 g de pavés de veau
- 5 feuilles de basilic ciselé
- 12 cl d'eau
- Sel et poivre
- 12 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 oignon haché
- 600 g de courgettes

Préparation 25 min - Cuisson : 15 min

Lavez les courgettes et découpez-les ensuite en rondelles.

Dans une cocotte, mettez l'huile et faites colorer les pavés sur les deux faces, ajoutez-y l'oignon haché, laissez dorer.

Versez le vin blanc et l'eau et ajoutez les courgettes, assaisonnez à votre goût, puis fermez la cocotte.

Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu. Ajoutez la Maïzena, remuez, et laissez cuire 15 minutes.

Une fois cuits, servez les pavés avec les courgettes parsemées de basilic.



Le kg
26 €
95

**VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA IGP⁽¹⁾ LABEL ROUGE :
PAVÉ☆☆☆ À GRILLER
FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"**

Veau fermier lourd, élevé sous la mère complétement aux céréales

☆ Potentiel de qualité de la viande (veau) exprimé de 1 à 3 étoiles. (1) Indication Géographique Protégée.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

www.mangerbouger.fr

Auchan.fr

REJOIGNEZ-NOUS SUR :



À DOMICILE



DRIVE



PIÉTON



CLICK&COLLECT



AUCHAN



@auchan_fr



@auchan



@auchan_france



Contactez-nous au **03.59.30.59.30** du lundi au samedi de 8h00 à 21h00
(appel non surtaxé) Le dimanche de 8h30 à 13h00

LES PROMOTIONS DE CE CATALOGUE SONT VALABLES DU MARDI 22 AU DIMANCHE 27 AVRIL 2025 DANS LES MAGASINS AUCHAN PARTICIPANTS ⁽¹⁾

(1) voir sur Auchan.fr

©2025 - cooPerGROUP - RCS B440488278 - 26872 - Photos non contractuelles. Reproduction complète ou partielle interdite. Prix de vente maximum conseillés valables pendant la durée du catalogue.

Auchan
le choix, le bon.