

# VOLAILLE

## DINDE

Ailes (2/3 articulations)	Pilons
Cous	Queues
Gésiers	Viande séparée mécaniquement
Hauts de cuisse	Volailles entières

## POULET

Aile (2/3 articulations)	Pattes
Coeurs	Pieds
Cuisses entières	Pilons
Dos	Pointes d'aile
Gésiers	Quarts arrière
Foies	Viande séparée mécaniquement
Hauts de cuisse	

## POULE

Ailes (poules lourdes ou légères)	Quarts arrière (poules lourdes ou légères)
-----------------------------------	--------------------------------------------