

# BIO & BIEN PLUS



DU MARDI 2 AU LUNDI 8 JUIN

## Saumon Rôti au Parmesan et Épinard

Ingrédients (4 pers.) :

- 2 pavés de saumon
- 200 g de pousses d'épinards frais
- 30 g de parmesan râpé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 200°C. Dans un plat, déposer les épinards.
2. Arroser-les avec l'huile d'olive et mélanger à la main pour les enrober.
3. Poser les deux pavés de saumon sur les épinards.
4. Répartir généreusement le parmesan sur le dessus du saumon. Le fromage va fondre et créer une petite croûte salée et dorée qui protégera la chair du poisson.
5. Enfourner 12 à 15 min.



ÉLEVÉ EN IRLANDE ET/OU NORVÈGE SELON APPROVISIONNEMENT

**Carrefour BIO**

**-10% DE REMISE IMMÉDIATE**

~~9<sup>99</sup>~~  
Le kg : 39,96 €

**8<sup>99</sup>**  
La barquette de 250 g  
Le kg : 35,96 €

**2 pavés de saumon Atlantique avec peau CARREFOUR BIO**  
La barquette de 250 g. Nourri sans OGM (<0,9%).  
Au rayon Poissonnerie libre-service

**AB**  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DU MARDI 2 AU LUNDI 8 JUIN

ÉLABORÉ EN FRANCE



**Carrefour BIO**

**4<sup>99</sup>**

La barquette  
Le kg : 49,90 €

Gambas décortiquées natures  
**CARREFOUR BIO**  
La barquette de 100 g.

Au rayon Poissonnerie libre-service



ORIGINE FRANCE



**Carrefour BIO**

**4€**

La barquette  
Le kg : 18,18 €

Steak haché burger **carrefour bio**  
la barquette de 2 x 100 g.  
Au rayon Boucherie-volaille libre-service



ORIGINE FRANCE



**Carrefour BIO**

**5€**

La barquette  
Le kg : 16,67 €

Pavé de porc **CARREFOUR BIO**

La barquette de 300 g.  
Au rayon Boucherie-volaille libre-service



ÉLABORÉ EN FRANCE



**Carrefour BIO**

**5€**

La barquette  
Le kg : 16,67 €

Plateau Bio Chipolatas et merguez  
Le plateau de 300 g.  
Au rayon Boucherie-volaille libre-service



RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE