

HARICOTS VERTS SAUTÉS & AMANDES CROQUANTES

Ingrédients (2 personnes)

- 250 g de haricots verts bio 1c. à soupe d'huile de sésame 1c. à soupe de sauce soja 1c. à café de miel ou sirop d'érable 1gousse d'ail émincée 1c. à soupe d'amandes effilées grillées 1c. à café de graines de sésame
- Faites cuire les haricots verts 5 min à la vapeur.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir l'ail 1 min.
- Ajoutez les haricots, la sauce soja et le miel, puis faites sauter 3-4 min.
- Hors du feu, parsemez de graines de sésame et d'amandes grillées.

34% D'ÉCONOMIES<sup>12</sup> avec le Club

3€ 85 Le kg : 15,40 € Prix payé en caisse Soit

2€ 254 Remise Fidélité déduite



Ravioli Bio<sup>(n)</sup> RANA

Epinards Ricotta & Fromage Burrata, 250 g. Solt 1,31 € sur la Carte Club Carrefour. 34%
D'ÉCONOMIES<sup>120</sup>
avec le Ciub

4€ 99 Le kg : 49,90 € Prix payé en caisse Soit

3€ 29 Remise Fidélité déduite



Crevettes Bio<sup>lip†</sup>
L'ASSIETTE BLEUE
100 g. → Soit 1,70 € sur la Carte Club Carrefour.



-60% SUR LE 2<sup>EME</sup>

Vendu seul 5€ Le kg: 25 € Le 2<sup>oo</sup> produit

Cordons bleus de volaille Bio<sup>(m)</sup> NATURE DE FRANCE Par 2, 200 g. 2 Soit les 2 produits : 7 € Soit les 2 produits : 7 €



SURGELÉ 森 13<sup>€</sup>



Biftecks hachés Bio surgelés CHARAL 12% MG, 8 x 100 g.

