

PÉRIODE DU 1^{ER} AU 30 AVRIL 2026

COMMANDEZ VOS REPAS EN LIGNE SUR
NOTRE SITE WWW.LEPETITCRIEL.BE
OU EN SCANNANT LE QR CODE :



MODIFICATIONS ACCEPTÉES JUSQU'À
72H À L'AVANCE **AU PLUS TARD.**
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION.



PRIX DU REPAS : 11 €

(POTAGE INCLUS / DESSERT LE W-E)
RETRAIT POSSIBLE SUR RENDEZ-VOUS.



* LES REPAS FROIDS / À RÉCHAUFFER
SONT LIVRÉS LE VENDREDI
(OU LA VEILLE).

Mer 1 :
Escalope panée
Salade multicolore

Jeu 2 :
Cordon bleu haché
Chou rouge

Ven 3 :
Filet de poisson frit
Sauce tartare

Sam 4 : **repas froid** *
Poire farcie au crabe,
Taboulé aux légumes

Dim 5 : **à réchauffer** *

Oeufs Mimosa
Gigot d'agneau, chicons
Gratin dauphinois

Dessert

Lun 6 :
Rôti de porc

Carottes

Mar 7 :

Gyros de volaille aux
champignons, riz pilaf

Mer 8 :

Boudin blanc
Compote, frites

Jeu 9 :

Hamburger grillé
Pois & carottes

Ven 10 :

Poisson meunière
Scaroles crème

Sam 11 : **à réchauffer** *
Duo de croquettes
fromage/viandes, champignons

Dim 12 : **à réchauffer** *
Brochette mixte sauce à l'ail
Salade de concombres

Lun 13 :
Épaule de porc braisée aux
échalotes, haricots beurre

Mar 14 :
Boulets à la liégeoise
Petits pois

Mer 15 :
Filet de dinde, ratatouille
Pommes duchesse

Jeu 16 :

Chipolata
Potée au chou vert

Ven 17 :

Poisson pané
Poêlée de légumes

Sam 18 : **repas froid** *
Salade de viandes

Dim 19 : **à réchauffer** *
Carbonnades aux pruneaux
Pommes rissolées

Lun 20 :

Sauté de porc
Lentilles vertes

Mar 21 :
Blanquette à l'ancienne
Purée

Mer 22 :
Pain de viandes
Chicons braisés

Jeu 23 :
Filet américain,
Frites et salade

Ven 24 :
Poisson meunière
Brocolis

Sam 25 : **à réchauffer** *
Lasagne
Bolognaise

Dim 26 : **à réchauffer** *
Steak grillé
Poêlée forestière, p. grenailles

Lundi 27 :
Saucisse au fromage
Chou-fleur

Mar 28 :
Sauté de porc braisé
Sauce lyonnaise, purée

Mer 29 :
Poulet rôti Sambre & Meuse
Croquettes

Jeu 30 :
Crépinette de veau
Salsifis



PÉRIODE DU 1^{ER} AU 31 MAI 2026

COMMANDEZ VOS REPAS EN LIGNE SUR
NOTRE SITE WWW.LEPETITCRIEL.BE
OU EN SCANNANT LE QR CODE :



MODIFICATIONS ACCEPTÉES JUSQU'À
72H À L'AVANCE **AU PLUS TARD.**
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION.



PRIX DU REPAS : 11 €

(POTAGE INCLUS / DESSERT LE W-E)




* LES REPAS DU MARDI, JEUDI, ET DU W-E
SONT LIVRÉS LA VEILLE




 = JOUR DE LIVRAISON (REPAS CHAUD)

 /  = JOUR FÉRIÉ / CONGÉS ANNUELS


Ven 1 : 
Poisson poché
Sauce aux câpres

Sam 2 : **repas froid** *
Assiette anglaise
Crudités


Dim 3 : **à réchauffer** *
Roastbeef
Asperges à la flamande

Lun 4 : 
Suprême de volaille
Haricots verts

Mar 5 : **à réchauffer** *
Escalope panée
Scaroles


Mer 6 : 
Hamburger, frites
Tomates provençales

Jeu 7 : **à réchauffer** *
Côte de porc
Pois et carottes


Ven 8 : 
Poêlée de scampis
Wok de légumes, riz thaï

Sam 9 : **à réchauffer** *
Omelette aux pommes de terre
et au lard


Dim 10 : **à réchauffer** *
Escalope Ardennaise
Pommes noisettes

Lun 11 : 
Paupiette de veau
Salsifis à la crème

Mar 12 : **à réchauffer** *
Steak haché au fromage
Carottes


Mer 13 : 
Cuisse de poulet rôtie
Compote, pommes rissolées

Jeu 14 : **à réchauffer** *
Chipolata
Gratin de navets


Ven 15 : 
Cabillaud
à la Flamande

Sam 16 : **à réchauffer** *
Tagliatelles au pesto
Jambon et petits légumes


Dim 17 : **à réchauffer** *
Coq au vin
Pommes pin

Lun 18 : 
Carré de porc
Chicons braisés

Mar 19 : **à réchauffer** *
Steak forestier
Champignons sautés



Mer 20 : 
Côte au spiringue
Chou rouge


Jeu 21 : **à réchauffer** *
Couscous merguez
Légumes


Ven 22 : 
Poisson frit
Sauce tartare


Sam 23 : **repas froid** *
Salade Niçoise
au thon


Dim 24 : **à réchauffer** *
Veau marengo
Pommes grenailles



 Lun 25 : **à réchauffer** * 
Hachis Parmentier
Purée de carottes au thym



Mar 26 : 
Epaule de porc braisée
Haricots beurre

Mer 27 : 
Pain de viandes
Petits pois à la française


 Jeu 28 : **à réchauffer** *
Chicons au gratin
Purée

 Ven 29 : **à réchauffer** *
Poisson sauce Hollandaise
Étuvée aux poireaux

 Sam 30 : 
Tortellinis à la
bolognaise, emmental

 Dim 31 : 
Poulet Sambre & Meuse
Pommes noisettes



 0496/601.501

petitcriel@skynet.be  www.lepetitcriel.be

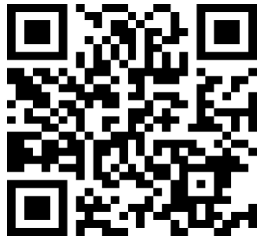


Facebook.com/LePetitCriel

Informations sur les allergènes
disponibles sur demande

PÉRIODE DU 1^{ER} AU 30 JUIN 2026

COMMANDEZ VOS REPAS EN LIGNE SUR
NOTRE SITE WWW.LEPETITCRIEL.BE
OU EN SCANNANT LE QR CODE :



MODIFICATIONS ACCEPTÉES JUSQU'À
72H À L'AVANCE **AU PLUS TARD.**
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION.



PRIX DU REPAS : 11 €

(POTAGE INCLUS / DESSERT LE W-E)




* LES REPAS DU MARDI, JEUDI, ET DU W-E
SONT LIVRÉS LA VEILLE




 = JOUR DE LIVRAISON (REPAS CHAUD)

 = CONGÉS ANNUELS


 Lun 1 : **surgelé** *
Steak haché

Choux de Bruxelles

 Mar 2 : **surgelé** *


Carbonnades de porc

à la catalane, riz au safran

 Mer 3 : **surgelé** *


Oiseau sans tête

Purée au céleri rave

 Jeu 4 : **surgelé** *



Boudin blanc

Compote d'abricots

 Ven 5 : **surgelé** *

Filet de colin poché

Gratin de courgettes

 Sam 6 : 

Omelette au fromage

Pommes rissolées

 Dim 7 : **à réchauffer** *


Carbonnades à la bière

Mini grenailles aux herbes

 Lun 8 : **à réchauffer** *


Saucisse de campagne

Chou-fleur gratiné

Mar 9 : 

Escalope panée

Pommes lyonnaises

Mer 10 : 


Steak haché ardennais

Salades variées

Jeu 11 : **à réchauffer** *

Pain de viandes

Stoemp aux chicons

Ven 12 : 

Filet de pangasius

aux petits légumes

Sam 13 : **repas froid** *


Roulades Argenteuil

Crudités

Dim 14 : **à réchauffer** *

Brochettes de volaille

Ratatouille Niçoise, Ebly

Lun 15 : 


Sauté de porc

Salsifis à la crème

Mar 16 : **à réchauffer** *

Paupiette de veau

Brocolis

Mer 17 : 


Poulet sauté au curry

Croquettes

Jeu 18 : **à réchauffer** *

Hamburger grillé

Tomate provençale, gratin

Ven 19 : 

Poisson du jour

Petits pois

Sam 20 : **à réchauffer** *


Penne jambon/légumes

Sauce pesto, parmesan

Dim 21 : **à réchauffer** *

Filet de porc braisé

Flageolets

Lun 22 : 


Boulettes nature

Carottes braisées

Mar 23 : **à réchauffer** *

Gyros de dinde

Sauce aigre-doux, riz

Mer 24 : 


Chipolata

Haricots beurres

Jeu 25 : **à réchauffer** *

Rôti roulé aux herbes

Salade de tomates

Ven 26 : 

Fish sticks

Poêlée de légumes

Sam 27 : **repas froid** *


Jambon braisé,

Salade andalouse

Dim 28 : **à réchauffer** *

Suprême de volaille

Archiduc

Lun 29 : 

Carré de porc ardennais

Chou rouge, pommes grenailles

Mar 30 : **à réchauffer** *


Steak haché,

Épinards, purée

*** LES REPAS SURGELÉS SERONT
LIVRÉS LE DIMANCHE 31 MAI**



Facebook.com/LePetitCriel

 0496/601.501

petitcriel@skynet.be  www.lepetitcriel.be

Informations sur les allergènes
disponibles sur demande