



LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

PÉRIODE DU 1<sup>ER</sup> AU 31 DÉCEMBRE 2025

COMMANDEZ VOS REPAS EN LIGNE SUR  
NOTRE SITE [WWW.LEPETITCRIEL.BE](http://WWW.LEPETITCRIEL.BE)  
OU EN SCANNANT LE QR CODE :



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



**PRIX DU REPAS : 10 €**  
(POTAGE INCLUS / DESSERT LE W-E)  
**RETRAIT POSSIBLE SUR RENDEZ-VOUS.**



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

Lun 1 :  
Pain de viandes  
Asperges vinaigrette

Mar 2 :  
Sauté de porc  
Gratin de courgettes

Mer 3 :  
Steak haché  
Chou-fleur

Jeu 4 :  
Saucisse de campagne  
Chicons braisés

Ven 5 :  
Tilapia aux câpres  
Petits légumes  
Sam 6 : à réchauffer \*  
Lasagne  
Bolognaise

Dim 7 : à réchauffer \*  
Cuisse de poulet  
Sambre & Meuse

Lun 8 :  
Boulettes nature  
Compote à la cannelle

Mar 9 :  
Épaule de porc braisée  
Salade multicolore

Mer 10 :  
Dindonneau à l'ananas  
Pommes duchesse

Jeu 11 :  
Chipolata  
Petits pois

Ven 12 :  
Filet de pangasius  
Scarolles crème

Sam 13 : repas froid \*  
Pêches au thon  
Salade de pâtes

Dim 14 : à réchauffer \*  
Langue de bœuf (ou steak)  
Sauce madère, pommes pin

Lun 15 :  
Côte au spiringue  
Salsifis

Mar 16 :  
Oiseau s/tête  
Chou rouge aux pommes

Mer 17 :  
Filet américain  
Frites, salade

Jeu 18 :  
Gyros de volaille  
Riz pilaf



Ven 19 :  
Colin sauce hollandaise  
Poêlée de légumes

Sam 20 : à réchauffer \*  
Chicons au gratin  
Purée

Dim 21 : à réchauffer \*  
Hamburger  
Provençale, Ebly

Lun 22 :  
Escalope panée  
Haricots princesses

Mar 23 :  
Cordon bleu haché  
Choux de Bruxelles

Mer 24 :  
Oiseau s/tête  
Purée de panais/carottes  
 Jeu 25 : à réchauffer \*   
Terrine de gibier, confit d'oignons  
Cuisse de dinde, champ. des bois

Croquettes  
Dessert  
Ven 26 :

Poisson du jour meunière  
Étuvée aux poireaux

Sam 27 : à réchauffer \*  
Macaronis sauce blanche  
Jambon cuit

Dim 28 : à réchauffer \*  
Hachis  
Parmentier

Lun 29 :  
Saucisse au fromage  
Sauce chasseur, pommes rissoles

Mar 30 :  
Rôti de porc à l'Ardennaise  
Brocolis

Mer 31 :  
Croquettes de viandes  
Salade de blé



Facebook.com/LePetitCriel

☎ 0496/601.501

petitcriel@skynet.be  [www.lepetitcriel.be](http://www.lepetitcriel.be)

Informations sur les allergènes  
disponibles sur demande


PÉRIODE DU 1<sup>ER</sup> AU 31 JANVIER 2026



COMMANDEZ VOS REPAS EN LIGNE SUR  
NOTRE SITE [WWW.LEPETITCRIEL.BE](http://WWW.LEPETITCRIEL.BE)  
OU EN SCANNANT LE QR CODE :



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

  
**PRIX DU REPAS : 10 €**  
(POTAGE INCLUS / DESSERT LE W-E)  
**RETRAIT POSSIBLE SUR RENDEZ-VOUS.**

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

 **Jeu 1 : à réchauffer \***   
Poissons fumés à la Norvégienne  
Civet de biche  
Poire aux airelles  
Pommes amandines  
Dessert  
**Ven 2 :**  
Filet de pangasius  
Sauce Hollandaise aux petits légumes  
**Sam 3 : à réchauffer \***  
Tagliatelles carbonara  
Parmesan  
**Dim 4 : à réchauffer \***  
Choucroute Garnie  
Purée  
**Lun 5 :**  
Emincé de porc sauté  
à l'ananas, nouilles chinoises  
**Mar 6 :**  
Escalope panée  
Choux de Bruxelles  
**Mer 7 :**  
Steak haché  
Salade de blé/chicons  
**Jeu 8 :**  
Brochette de boudins  
Compote, frites  
**Ven 9 :**  
Saumon duguéré  
Pâtes grecques  
**Sam 10 : à réchauffer \***  
Omelette au lard  
Pommes grenailles

**Dim 11 : à réchauffer \***  
Cuisse de poulet  
Ratatouille  
**Lun 12 :**  
Crêpinette de veau  
Salsifis crème  
**Mar 13 :**  
Boulettes liégeoises  
Gratin de navets  
**Mer 14 :**  
Sauté de porc  
Haricots beurre  
**Jeu 15 :**  
Escalope de dinde  
aux mirabelles, Ebly  
**Ven 16 :**  
Poisson meunière  
Épinards  
**Sam 17 : à réchauffer \***  
Penne au pesto  
Dés de jambon, petits légumes  
**Dim 18 : à réchauffer \***  
Rôti orloff,  
Pommes noisette  
**Lun 19 :**  
Chipolata  
Potée aux haricots  
**Mar 20 :**  
Carbonnades  
Flamandes  
**Mer 21 :**  
Épaule de porc aux herbes  
Tomates provençales

**Jeu 22 :**  
Pain de viandes  
Pois & carottes  
**Ven 23 :**  
Poisson frit sauce tartare  
Macédoine de légumes  
**Sam 24 : repas froid \***  
Roulades jambon asperges  
Salade de pommes de terre  
**Dim 25 : à réchauffer \***  
Poulet archiduc  
Croquettes  
**Lun 26 :**  
Steak forestier  
Blancs de poireaux  
**Mar 27 :**  
Rôti de porc aux échalotes  
Céleris sauce blanche  
**Mer 28 :**  
Hamburger Hawaï  
Riz créole  
**Jeu 29 :**  
Escalope de volaille  
Choux de Bruxelles  
**Ven 30 :**  
Filet de colin  
aux petits légumes  
**Sam 31 : à réchauffer \***  
Croquettes au parmesan  
Crudités

**2026**  
MEILLEURS VŒUX