



LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

PÉRIODE DU 1^{ER} AU 31 DÉCEMBRE 2025

COMMANDÉZ 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.
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).



[Facebook.com/LePetitCriele](https://www.facebook.com/LePetitCriele)

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 spirinque
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 rissolées

Mar 30 :

Rôti de porc à l'Ardennaise

Brocolis

Mer 31 :

Croquettes de viandes

Salade de blé



0496/601.501
[petcriel@skynet.be](mailto:pétcriel@skynet.be) www.lepetitcriel.be

Informations sur les allergènes
disponibles sur demande



PÉRIODE DU 1^{ER} AU 31 JANVIER 2026

COMMANDÉZ 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.
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 aïrelles
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 dugléré
Pâtes grecques
Sam 10 : à réchauffer *
Omelette au lard
Pommes grenailles

Dim 11 : à réchauffer *
Cuisse de poulet
Ratatouille
Lun 12 :
Crépinette 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, Eby
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