****

**MENUS DEJEUNERS COLLOQUE GRETSI 2015**

**MARDI 8 SEPTEMBRE**

**LES ENTREES : SALADE LYONNAISE- TOMATE ANTIBOISE**

**LES FROMAGES  CERVELLE DE CANUT-BUCHE DU PILAT**

**LES DESSERTS : ILE FLOTTANTE AUX PRALINES-MOELLEUX CHOCOLAT**

**LES PLATS CHAUDS : QUENELLES DE BROCHET ARMORICAINE**

**FAUX FILET ROTI**

**LES GARNITURES : RIZ-FLAN DE POTIRON**

**MERCREDI 9 SEPTEMBRE**

**LES ENTREES : SALADIER LYONNAIS-SALADE VERTE SAUMON FUME**

**LES FROMAGES : FAISSELLE FRUITS ROUGES-ST MARCELLIN**

**LES DESSERTS : BABA AU RHUM-TARTE CITRON MERINGUEE**

**LES PLATS CHAUDS : TATIN DE BOUDIN POMMES**

**PAVE SAUMON**

**LES GARNITURES : GRATIN DAUPHINOIS -TOMATES PROVENCALE**

**JEUDI 10 SEPTEMBRE**

**LES ENTREES : ROSETTE- SALADE VERTE CHEVRE**

**LES FROMAGES : FROMAGE BATTU-BRIE**

**LES DESSERTS : GATEAU AUX PRALINES –MOUSSE CHOCOLAT**

**LES PLATS CHAUDS : POULET AU VINAIGRE**

**FILET DE JULIENNE**

**LES GARNITURES : LENTILLES-POELEE LEGUMES VILLAGEOISE**

**VENDREDI 11 SEPTEMBRE**

**LES ENTREES : HARENGS POMMES A L’HUILE-SALADE VERTE GOURMANDE**

**LES FROMAGES : CERVELLE DE CANUT-EMMENTHAL**

**LES DESSERTS : TARTE TATIN -CREME CARAMEL**

**LES PLATS CHAUDS : SAUCISSON CHAUD BEAUJOLAIS**

**TRUITE OU FILET DE TRUITE**

**LES GARNITURES : POMME VAPEUR-FOND ARTICHAUTS FARCIS**