

<p style="text-align: center;">COMPTE RENDU DE LA COMMISSION REPAS DU VENDREDI 10 AOUT 2018</p>
--

Présents :

Résidents : Mme DESSIAUME, Mme GERMAIN, Mme DURIVAUT, Mme PLUVIER, Mme RECORDIER, Mme CHABERT, Mme GUEY, Mme MEOT, Mme CHEVAL, M. HURON.

Personnel : M. MOREAU (chef de cuisine), Mme BARILLET et Mme PEPION (responsables hébergement).

Début 11h05

1. Entrées

Plusieurs résidents relèvent que les mêmes entrées sont servies le midi et le soir :

Un potage et du pamplemousse sont proposés le soir ainsi que l'entrée du midi selon les goûts du résident.

Les résidents relèvent que les salades composées sont très appréciées :

Les salades composées seront maintenues au menu.

2. Plats

Plusieurs résidents relèvent un problème de quantité et d'épaisseur pour les tranches de viandes servies :

Le cuisinier sert les résidents en respectant un grammage imposé pour l'équilibre alimentaire. Quand les résidents sont servis en bout de rôti, la tranche est moins large mais plus épaisse. Le cuisinier veillera à faire des tranches moins épaisses les prochaines fois.

Les résidents relèvent que la qualité des moules à changer de manière négative :

Les moules sont reçues congelées, cependant nous veillerons à changer cela dès le prochain repas (moules sous vide).

Plusieurs résidents relèvent qu'il y a trop de sauce dans les plats :

Les serveuses veilleront à proposer des assiettes avec plus ou moins de sauce dans les assiettes. Nous rappelons que le résident a la possibilité d'en faire la demande aux serveuses.

Les résidents relèvent que le maquereau, la sardine servis le soir en chambre ont pour conséquence de donner une forte odeur dans les chambres :

Les poissons tels que les sardines, les maquereaux ou autres ne seront plus servis le soir afin de ne plus donner d'odeur désagréable à la chambre. Les poissons à forte odeur seront privilégiés le midi.

Les résidents ont envie d'œufs sur le plat :

Le cuisinier a expliqué que la législation relative aux œufs était trop stricte. De plus, la cuisson des œufs sur le plat dans une collectivité est complexe.

→ Demandes des résidents : choucroute, paëlla, endives grillées, potée de chou.

3. Desserts

Plusieurs résidents relèvent que la corbeille de fruits n'est plus très attirante :

La corbeille de fruits suit l'évolution des saisons. Le raisin, les abricots sont de mauvaises qualités hors saison. Il est donc tout à fait concevable que celle-ci soit moins diversifiée en hiver.

Les résidents relèvent l'absence d'éclair au chocolat :

Nous alternons, dans la mesure du possible, entre un dessert au café et un au chocolat. D'autres desserts au chocolat sont déjà au menu (brownies au chocolat, moelleux au chocolat, fondant au chocolat).

L'absence de pistache dans la glace napolitaine :

La dernière glace napolitaine était composée de glaces chocolat/vanille/fraise. Nous nous rapprocherons du fournisseur afin de savoir si la glace napolitaine chocolat/vanille/pistache est toujours proposée.

4. Menus à thèmes / Menus améliorés

En concertation avec le chef cuisinier et les résidents présents à la commission repas, il a été proposé le menu suivant :

Mois de Septembre 2018 : **Menu carnaval (Portes Ouvertes de l'établissement).**

Mois de Octobre 2018 : **Menu espagnol (Paëlla).**

Mois de Novembre 2018 : **Menu d'automne (Autour du Beaujolais nouveau).**

Fin 12h00.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le vendredi 16 novembre à 11h.**