

COMPTE RENDU

DE LA COMMISSION REPAS

DU VENDREDI 15 NOVEMBRE 2018

Présents :

Résidents : Mme DESSIAUME, Mme GERMAIN, Mme PLUVIER, Mme RECORDIER, Mme CHABERT, Mme FOUQUET et Mme COUSIN

Personnel : M. MOREAU (chef de cuisine), Mme FERREIRA (infirmière coordinatrice) et Mme PEPION (responsable hébergement).

Début 11h05

1. Entrées

- L'entrée de substitution proposée au résident est actuellement du pamplemousse. Cependant les résidents souhaitent plus de diversité. Dorénavant, le chef cuisinier proposera deux entrées de substitution qui sont les tomates et le pamplemousse.

- Pour les résidents qui souhaitent avoir une entrée sans vinaigrette, il est important de le préciser aux serveuses. Celles-ci serviront une entrée non assaisonnée afin que les résidents mettent l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre à leur goût. L'assaisonnement est toujours présent sur les tables, à la disposition des résidents.

- Des rollmops étaient proposés au menu, cependant les résidents ne les trouvent pas à leur goût. Cette entrée ne sera plus servie.

2. Plats

- Le sel est présent dans les plats qu'au moment de la cuisson des légumes. En effet, le régime sans sel empêche le rajout du sel une fois les aliments cuits. Nonobstant, si les résidents trouvent les plats pas assez salés, ils ont la possibilité de rajouter du sel car des salières sont présentes sur toutes les tables de la salle à manger.

- Certains résidents mangent des viandes et des poissons moulinés pour des raisons de mastication ou pour des problèmes de déglutition, ce régime s'appelle le régime semi-mixé. Il sera désormais possible pour les résidents mangeant en semi-mixé ayant des problèmes de mastication, de manger des moules, des gâteaux mous... tout aliment non-complexe à la mastication.

- Le chef cuisinier pour diversifier la cuisson et le goût des légumes, avait ajouté de la sauce tomate à certains légumes, comme pour les salsifis ou le fenouil notamment. Néanmoins, cela n'est pas apprécié par les résidents. L'ajout de la sauce tomate ne sera plus fait.
- Les résidents apprécient énormément les moules servies, ils les trouvent bien cuites et très bien assaisonnées. Le service des moules une fois par mois sera donc conservé.
- Pour les résidents mangeant en chambre le soir, certains plats sont légèrement froids. En effet, le service en plateau le soir prend du temps, le premier plateau sera bien chaud, il n'en sera pas autant pour le dernier plateau. Si le résident trouve le plat froid il est tout à fait possible de demander au personnel de service de le réchauffer et cela sera fait immédiatement.
- Certains résidents n'aiment pas le fromage et peuvent se trouver gêner par la présence de celui-ci dans certains plats. Il est possible pour eux de demander le plat de substitution si le fromage est trop présent dans le plat, ou demander aux serveuses une part sans fromage, comme pour les gratins.

3. Desserts

- Les résidents aiment beaucoup les pâtisseries servies. En effet, les pâtisseries sont proposées plusieurs fois dans la semaine et cela ne changera pas.
- Les résidents apprécient beaucoup la quantité de fruits présents dans la corbeille, néanmoins les poires ne sont pas toujours assez mûres. En effet, les poires ne sont pas livrées trop mûres sinon pendant les livraisons celles-ci deviendraient trop mûles. Le chef cuisinier va les garder davantage en cuisine afin de les laisser mûrir.

4. Menus à thèmes / Menus améliorés

En concertation avec le chef cuisinier et les résidents présents à la commission repas, il a été proposé un fil conducteur pour les menus à thème de 2019. Les menus à thème proposés une fois par mois suivront un tour de France.

Une région sera mise à l'honneur à chaque menu à thème.

Fin 11h45.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le vendredi 8 mars 2019 à 11h.**