

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION REPAS DU VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2017

Présents :

Résidents : Mme DESSIAUME, Mme GERMAIN, Mme MARÉCHAU, Mme DURIVALT, Mme GARNIER, Mme PLUVIER, Mme RECORDIER, Mme GONNOT, M. HURON.

Personnel : M. MOREAU (chef de cuisine), Mme BARILLET (resp. héb.).

Début 11h05

1. Note

Les résidents présents lors de la commission repas relèvent une amélioration notable de la qualité et la préparation des repas ces derniers mois.

2.Plats

Le chef propose, lors des menus à venir : des tripes à la mode de Caen, de la raie, du foie poêlé et du poisson frais.

Les résidents apprécient les soupes variées proposées le dimanche soir (velouté d'asperges, soupe au pistou, etc.). Cette amélioration est reconduite et les résidents demandent à la compléter par une soupe à l'oignon et une soupe à la citrouille.

Les résidents notent que les feuilletés proposés le soir sont peu garnis. Nous veillerons à les améliorer.

Les résidents demandent si une alternative à l'entrée de substitution, le pamplemousse, est envisageable. Nous réfléchissons à proposer une alternance pamplemousse-tomate vinaigrette.

Demandes des résidents : des crevettes roses entières, une choucroute, du cassoulet, davantage de frites, un coq au vin, un bœuf bourguignon, une tarte tatin.

Suggestions des résidents pour les repas de fêtes : foie gras, boudin blanc, huitres, magret de canard.

3. Menus à thèmes / Menus améliorés

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

Mois d'Octobre 2017 : **Menu alsacien.**

Mois de Novembre 2017 : **Menu autour du Beaujolais nouveau.**

Mois de Décembre 2017 : **Menu de Noël.**

Mois de Janvier 2018 : **Menu du nouvel an.**

Fin 11h45.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le vendredi 26 janvier 2018 à 11h.**