

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION REPAS DU VENDREDI 26 JANVIER 2018

Présents :

Résidents : Mme DESSIAUME, Mme GERMAIN, Mme DURIVault, Mme PLUVIER, Mme RECORDIER, Mme CHABERT, Mme GUEY, M. COMPET, M. HURON.

Personnel : M. MOREAU (chef de cuisine), Mme FERREIRA (Infirmière référente), Mme BARILLET (responsable hébergement).

Début 11h05

1.Plats

Plusieurs résidents présents relèvent que les plats du soir en chambre sont à peine chauds :

Les cuisiniers dressent les plats chauds le plus tard possibles et les chariots repas sont montés dans les étages juste après. Le personnel de cuisine ainsi que les soignants restent vigilants. Les résidents ont la possibilité de demander aux soignants de faire réchauffer leur plat au micro-ondes

Les résidents apprécient peu les poêlées de légumes :

Le cuisinier veillera à proposer moins de poêlées et davantage de légumes : endives braisées, fenouils, chou, épinards branches, ...

Les résidents notent qu'ils apprécient peu les saucisses de Toulouse. Le foie ainsi que les steaks hachés sont trop cuits :

Nous veillerons à améliorer la qualité des saucisses de Toulouse ou à les supprimer des menus. De plus, certaines viandes doivent respecter les normes d'hygiène, c'est le cas pour le steak haché et le foie qui doivent être servis bien cuits.

Une vigilance devra être portée sur les endives au jambon manquant de sauce, les moules trop petites et le potage parfois trop salé / poivré ou inversement.

Demandes des résidents : couscous, paëlla, pot au feu.

2. 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 de Février 2018 : **Menu du nouvel an chinois.**

Mois de Mars 2018 : **Menu amélioré (pot au feu, potée ou cassoulet)**

Mois d'Avril 2018 : **Menu de Pâques.**

Mois de Juin 2018 : **Menu à déterminer.**

Fin 11h50.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le vendredi 10 août 2018 à 11h.**