

COMPTE RENDU

DE LA COMMISSION REPAS

DU VENDREDI 21 AOUT 2020

Présents :

Résidents : Mme GUIDON, Mme DURIVALT, Mme THUILLIER, Mme DESSIAUME, Mr GROSJEAN, Mme RECORDIER, Mme GODINEAU, Mr SIVIGLIA, Mr LENOIRCY, Mme GRASSETIE et Mme LANSON

Personnel : Mme PÉPION Anaïs (responsable hébergement) et Mr MOREAU Loïc (chef cuisinier)

Début 11h00

1. Entrées

- Quelques résidents souhaitent avoir moins de mayonnaise pour certaines entrées, le cuisinier propose de mettre la mayonnaise sur le côté quand cela est possible afin que les résidents puissent choisir de la mettre ou non.
- Les résidents de manière générale, apprécient beaucoup le pamplemousse, qu'ils peuvent choisir comme entrée de substitution si l'entrée du jour n'est pas à leur goût. De plus, la tomate avait été proposée comme un autre choix lors d'une commission repas, et ce choix est très apprécié par les résidents surtout en période estivale.
- Certains résidents trouvent que la salade de perles revient trop souvent au menu, pour cela, la récurrence d'un mois sera allongée.

2. Plats

- Les résidents affectionnent beaucoup la blanquette de veau et voudraient l'avoir plus au menu. Le chef leur propose de la mettre au menu en octobre et de manière plus régulière dans les mois à venir.
- Les résidents soulignent que les pommes dauphines quand elles sont au menu, sont très bonnes mais un peu trop nombreuses dans les assiettes, mais d'autres résidents aiment leur nombre. Pour satisfaire tout le monde, la quantité de pommes de terre sera réduite dans l'assiette, mais les résidents ayant plus d'appétit pourront demander d'avoir une deuxième assiette afin de coller au mieux à l'appétit de tous.
- Les œufs sur le plat est un plat que les résidents souhaiteraient au menu, malheureusement, il ne peut pas être proposé en collectivité pour des raisons d'hygiène et de cuisson. Cette remarque est valable aussi pour la viande grillée.
- Les résidents aiment beaucoup la cuisson des pâtes et félicite les cuisiniers pour cela.
- Le fenouil est un légume très réclamé par les résidents qui souhaiteraient l'avoir davantage au menu, notamment avec le poisson.

- Les résidents ont compris les explications du chef quand au désaccord entre le menu affiché et les plats servis pendant le confinement. En effet, le chef a expliqué que pendant la période du confinement les livraisons et les commandes étaient très complexes. Nous n'avions pas toujours la marchandise commandée... On a fait au mieux et les résidents soulignent l'implication et la gestion du chef pendant cette période si particulière.

3. Desserts

- Les desserts plaisent beaucoup et plus particulièrement les pâtisseries et les tartes. Les résidents soulignent leur qualité.
- Les nouvelles tartes mises au menu par le cuisinier (figues et noix) recueillent une satisfaction totale, elles seront donc toujours proposées au déjeuner.
- Le gâteau au chocolat est un dessert très apprécié par les résidents, donc il sera programmé de manière plus régulière au menu.
- Les résidents réclament des glaces, notamment en cornet, cependant pendant le confinement il n'était pas possible d'en proposer au menu. Les résidents étant en chambre, et au vu de la chaleur, les glaces n'auraient plus été glacées le temps d'arriver dans les étages. Le confinement en chambre étant levé, les glaces vont être de nouveau au menu.

4. Les repas du soir

- Les repas du soir sont modifiés dans le sens où dans la semaine il pourra y avoir en dessert des fruits, des yaourts (aux fruits ou nature) ou des entremets.
Cela permettra de satisfaire un plus grand nombre de résidents et d'apporter des réponses aux questionnements face au changement d'organisation des repas du soir.
Effectivement, le choix ne sera pas fait en tenant compte du souhait d'un résident, mais tous pourront bénéficier de cette variété quotidienne.
- Le résident a le choix entre le potage ou l'entrée froide. Le potage est varié selon les légumes du jour, il en sera de même pour l'entrée froide qui variera selon les saisons.
- La tranche de rôti fumée proposée est très appréciée des résidents, elle sera donc mise au menu de manière plus courante.

5. Menus à thèmes / Menus améliorés

- En concertation avec les résidents des menus à thème ont été arrêtés pour les mois à venir:
 - o Septembre : Mexicain
 - o Octobre : Chasse et forêt
 - o Novembre : Beaujolais Nouveau
 - o Décembre : Noël
 - o Janvier : Nouvel an

Fin 11h50.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le 22 janvier 2021 à 11h.**