

COMPTE RENDU

DE LA COMMISSION REPAS

DU VENDREDI 08 MARS 2019

Présents :

Résidents : Mme DESSIAUME, Mme GUYOT, Mme MEOT, Mme RECORDIER, Mme CHABERT, Mme ENAULT, Mme COUSIN, Mr MASSE, et Mr LACOSTE

Personnel : Mme FERREIRA (responsable soins) et Mme PÉPION (responsable hébergement).

Début 11h00

1. Entrées

- La vinaigrette dans les entrées n'est pas toujours très appréciée, il serait bénéfique de faire des entrées sans vinaigrette afin que les résidents assaisonnent avec l'huile et le vinaigre présents sur les tables. Cela sera effectif à compter de mi-mars.
- Au goût de certains résidents, il n'y a pas assez de charcuterie. La charcuterie est servie deux fois par semaine, l'augmentation de ce service ne remplirait plus les contraintes nutritionnelles.

2. Plats

- Le poisson est très apprécié par les résidents, autant en plat de substitution qu'en plat principal.
- La cuisine faite-maison est très prisée par les résidents, et ils soulignent l'implication du chef cuisinier et de la cuisinière dans les préparations.
- La coordination et la répétition des plats entre le soir et le lendemain midi sont parfois à revoir. Il est possible de voir des doublons notamment dans les pâtes. Les menus seront revus en faisant attention sur ce point.
- La sauce dans les plats est adaptée en fonction des goûts des résidents, ce qui est très apprécié, cependant il serait nécessaire d'ajouter de la sauce pour les résidents qui ont une texture mixée.
- Les repas du soir sont servis parfois tièdes. C'est un problème que nous essayons de régler au mieux. Il est vivement conseillé aux résidents remarquant la faible température du plat de demander de le faire réchauffer car nous avons mis en place des micro-ondes dans chaque étage.
- Certains résidents soulignent que le vin est un peu « âpre », autant le rosé que le rouge. Cela pourrait être un projet de changement pour les mois à venir.

3. Desserts

- Les pâtisseries plaisent beaucoup aux résidents, et tous les desserts dans l'ensemble sont appréciés.
- Certains résidents relèvent des difficultés pour manger certaines pâtisseries comme le millefeuille ou le Paris-Brest qui ne sont pas des desserts aisés à déguster pour des personnes ayant mal aux mains.

4. Menus à thèmes / Menus améliorés

- En concertation avec les résidents des menus à thème ont été arrêtés pour les mois à venir toujours en suivant le fil conducteur de notre tour des régions :
 - Avril = Pâques
 - Mai = Corse : Fricadelle et Charcuterie
 - Juin = Normandie : Trippes à la mode de Caen
 - Juillet = Ile de France ou Midi Pyrénées : Cassoulet ou repas estival

Le Centre Val de Loire devait être à l'honneur en mai, mais les résidents ont voulu le décaler en Octobre-Novembre pour faire un gibier, ce qui est un plat d'automne.

Fin 11h35.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le 5 juillet 2019 à 11h.**