

# COMPTE RENDU

## DE LA COMMISSION REPAS

### DU VENDREDI 9 AOÛT 2019

#### **Présents :**

**Résidents :** Mme GUIDON, Mme DURIVault, Mme GERMAIN, Mr HURON, Mme CHABERT, Mme ROQUES, Mme THUILLIERS, Mme DESSIAUME, Mme RECORDIER, Mme COUSIN et Mme BIGOT

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

#### **Début 11h00**

### **1. Entrées**

- Certains résidents souhaitent des quantités différentes d'œufs durs en entrée. Nous proposerons donc des assiettes avec un œuf et d'autres avec un œuf et demi afin de satisfaire chacun.
- Suite à la dernière commission repas il y a des entrées proposées sans vinaigrette. Les résidents utilisent le set distributeur d'huile et vinaigre mis à leur disposition sur chaque table afin d'assaisonner l'entrée selon leurs envies.
- La charcuterie est très appréciée par les résidents, elle restera donc au menu 2 fois par semaine.

### **2. Plats**

- Le poisson est très apprécié par les résidents, autant en plat de substitution qu'en plat principal.
- Les résidents souhaiteraient avoir plus souvent du chou braisé et du fenouil. Les menus prendront en compte ses remarques et les légumes seront diversifiés.
- Les haricots verts ne sont pas assez assaisonnés pour le goût de certains résidents, le chef cuisinier veillera donc à mettre plus d'assaisonnement ainsi que dans d'autres légumes du même type.
- Pour les mixés, au moment du service, le personnel de salle présentera les différentes purées en nommant les légumes utilisés.

### **3. Desserts**

- Les desserts plaisent beaucoup aux résidents et plus particulièrement les pâtisseries et les tartes. Ils soulignent leur qualité.

- Les résidents soulèvent l'importance de suivre les saisons pour l'approvisionnement des fruits, en effet ils préfèrent avoir des fruits en relation avec la saison plutôt que d'avoir des fruits venant de trop loin.

#### **4. Les repas du soir**

- Concernant l'assaisonnement du midi la même remarque est faite pour les repas du soir, il sera donc revu par le chef.
- Les résidents aiment beaucoup les salades le soir et souhaitent en avoir plus souvent, surtout en été.
- Un rappel a été fait : le potage du soir peut être substitué par l'entrée du midi. Si certains résidents le souhaitent.

#### **5. 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 :
  - o Août : Pays de la Loire
  - o Septembre : Normandie
  - o Octobre : Centre Val de Loire
  - o Novembre : Menu des Journées Portes Ouvertes
  - o Décembre : Noël

Dans l'ensemble, les résidents ont félicité les cuisiniers autant pour la diversité des plats que pour la façon dont ils les réalisent. Ils souhaitent que cela continue ainsi.

**Fin 11h45.**

**La prochaine commission repas se déroulera  
dans la salle d'activité  
le 15 novembre 2019 à 11h.**