

COMPTE RENDU

DE LA COMMISSION REPAS

DU VENDREDI 6 MARS 2020

Présents :

Résidents : Mme GUIDON, Mme DURIVault, Mme PORCHERON, Mme CHABERT, Mme THUILLIER, Mme DESSIAUME, Mr GROSJEAN, Mme RECORDIER, Mme GODINEAU, et Mme COUSIN.

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.
- La feuille de salade posée dans les assiettes pour la décoration manquerait d'assaisonnement. Le set distributeur d'huile et vinaigre mis à disposition sur chaque table, est prévu pour ceux et celles qui le souhaitent. Nous veillerons bien à ce que toutes les tables en soient dotées.
- Les résidents désireraient avoir des œufs pochés dans certaines salades, le cuisinier va donc en mettre dans les menus afin de les satisfaire.

2. Plats

- Les résidents soulignent parfois les répétitions entre les repas du soir et les repas du midi ou encore les viandes. Le cuisinier et la responsable hébergement seront plus attentifs pour limiter ces répétitions, cependant le chef cuisinier tient compte aussi de l'organisation possible en cuisine.
- Les pommes de terre vapeur sont particulièrement aimées par les résidents, celles-ci seront proposées davantage.
- La variété des plats est très soulignée par les résidents, et mettent en avant l'implication du chef cuisinier et de la cuisinière dans ce domaine.
- Pour les résidents les quantités pour les plats sont respectables. Ils souhaitent qu'elles restent les mêmes.
- Les résidents voudraient que le chou braisé soit plus blanchi avant d'être braisé, cela sera fait.
- La blanquette de veau est un plat très apprécié des résidents, pour cela ils aimeraient qu'elle soit au menu un peu plus souvent. Nous en tiendrons compte à compter du mois d'avril.

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.
- La diversité des fruits est très soulignée par les résidents, ils notent aussi leur qualité surtout celle des kiwis qui ont eu un franc succès tout l'hiver.

4. Les repas du soir

- Le chou farci et le potage sont des plats très réussis ils continueront à être proposés le soir.
- Les résidents souhaitent avoir plus souvent des salades le soir, surtout en été.
- Un résident souligne que les bols de potage pourraient être plus remplis le soir. Le cuisinier sera plus prudent lors du remplissage des bols.

5. Menus à thèmes / Menus améliorés

- En concertation avec les résidents des menus à thème ont été arrêtés pour les mois à venir:
 - Avril : Pâques
 - Mai : Mexique
 - Juin : Espagne
 - Juillet : Barbecue

Les résidents ont félicité les cuisiniers autant pour la diversité des plats que pour la façon dont ils les réalisent.

Fin 11h55.

**La prochaine commission repas se déroulera
dans la salle d'activité
le 07 août 2020 à 11h.**