

COMMISSION DES MENUS

lundi 7 novembre 2011



Etaients présents :

Mme ROUILLE

M ALLEMAGNE

Mme LUCAS

Mme SOMME

Mme BARLIER

Mme BLAISE

M RICARD

Mme RICHAULT

Mme BARRAUD

Mme GOASDOUE

Mme DARDAILLON

Mme DAVAL

Mme BRECHET

M. ALEXANDRE

M. GAGNEPAIN

Mme CAMO

Mme DELASSUS

M. MARCON

Mme LORIN

M. CAPODANO

Mme BEDU

M. LAIRAUD

Mme THIERY

M. DEFAUX

M ROBIN

Mme LAUTELIN

Organisé par:

Chef adjoint de Villa : M. BOUGHABA Albert

Notre chef : M. BOZEC gilbert

Notre responsable d'équipe : Mme BOUGHABA Najia

Notre Aide soignante : Aurélie

Notre responsable Pôle bien-être : Mlle LECOMTE Mathilde

Voici les changements depuis la dernière commission, ce qui a été réalisé :

- Suite à la remarque des résidents concernant les corbeilles de pain un peu trop remplies, l'équipe mettra quatre morceaux de pain dans chaque corbeille et renouvelera de la sorte.
- Concernant le bruit en salle, il est évident que la manipulation des assiettes et couverts génèrent un bruit peu agréable, nous allons tout de même sensibiliser l'ensemble du personnel à réduire ce désagrément.
- Le cuisinier s'engage à servir les viandes un peu plus saignantes.
- Les résidents désirent être prévenus de tout changement de menu avant le début du repas et l'équipe d'animation s'engage à évoquer les éventuels changements au jour le jour.
- Le chef s'engage à proposer un peu plus souvent de la purée.
- Suite à la demande des résidents, le chef agrmente le riz de petits légumes (petits pois, carotte...)
- La variété de pommes de terre a été modifiée et nos résidents sont satisfaits de ce changement et trouve les pommes de terre succulentes.
- Certains résidents avaient évoqué une trop grosse quantité dans leurs assiettes. La direction a rappelé qu'il était possible de prévenir les serveuses de leur souhait de quantité plus ou moins copieux. Nous rappelons également que les résidents peuvent demander des suppléments s'ils le désirent.

Ce qui va être réalisé :

- Les résidents demandaient à avoir à disposition des condiments sel, poivre, huile et vinaigre. Notre responsable d'équipe Najia a fait le nécessaire et les sets de condiments sont dorénavant à disposition des résidents.
- Les résidents ont fait une remarque au chef concernant les légumes croquants qu'ils n'apprécient gère. Le chef s'assurera que les légumes soient plus cuits malgré les bienfaits de ces légumes (les vitamines) et leurs popularités dans les grands restaurants.

- Les résidents souhaiteraient avoir un apéritif les jours fériés. Notre responsable d'équipe et le chef s'excuse pour l'oubli le jour du 11 novembre et confirment qu'il y aura à chaque occasion un apéritif et ses toasts ainsi qu'un croissant au beurre pour le petit déjeuner.
- Certains résidents souhaiteraient consommer les omelettes plus baveuses et moelleuses, le chef rappelle qu'il faut préciser le type de cuisson aux serveuses.
- Nos résidents aimeraient manger plus souvent des poireaux en vinaigrette.

Bilan des menus et Conclusion :

Les résidents félicitent le chef pour la pintade proposée ce moi-ci et précise que s'était un délice pour leurs papilles. Mais également un grand bravo pour les entrecôtes servis saignantes et de très bonne qualité.

Les résidents souhaitent comme à l'habitude plus de frites, au moins une fois par semaine. Ils souhaiteraient de nouveau déguster les pommes au four en papillote ou dans leur peau qu'ils ont trouvé délicieuses.

Certains détails seront soignés la température des plats.

Nous rappelons aux résidents qu'ils peuvent à souhait demander des carrés de beurre, des cornichons, des assaisonnements de salade, des suppléments de garnitures...

Prochaine commission des menus, le lundi 5 décembre 2011.
