

# **COMMISSION DES MENUS**

**Lundi 16 août 2010**



## Etaient présents :

Mme MATHIS

M. GAGNEPAIN

Mme ROUILLE

Mme BEDU

Mme LUCAS

Mme BERNY

Mme DAVAL

Mme THIVEND

Mme CAMO

M. RAZEL

Mme PENNEC

Mme DEBOISSY

Mme EZZAOUI

M. FOISSOTTE

M. ROBIN

Mme BARRAUD

## Organisé par:

Chef de Villa : M. BOUGHABA Albert

Second de cuisine : M. BOZEC Gilbert

Responsable Pôle Bien- Etre: LECOMTE Mathilde

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

- Les endives au jambon maison remportent un franc succès et les résidents souhaitaient en avoir plus souvent, ils en ont eu plusieurs fois ce mois-ci et en sont très satisfaits.
- Des pommes de terre à l'eau ou à la vapeur ont été mieux réparties sur les menus du mois.
- Quelques résidents souhaitaient que leurs assiettes soient moins garnies, c'est chose faite cependant nous rappelons qu'il est possible de demander des suppléments à souhaits.

- Le déjeuner sur le thème de l'Italie est prévu le jeudi 30 septembre 2010 et une ambiance Italienne règnera sur la Villa toute la journée.

### **Ce qui va être réalisé :**

- De la mâche sera proposée aux résidents à la place de la traditionnelle salade verte.
- Des épinards Florentine seront proposés le soir.
- Les résidents souhaitent toujours plus de frites cependant le directeur rappelle que l'on ne peut pas manger des frites tous les jours et pour satisfaire les envies, les chefs en feront en supplément d'accompagnement trois soirs par semaine.
- La potée aux choux ne sera proposée qu'à partir du mois d'octobre.
- Un plat pour le soir saucisse, purée sera proposé à la demande de nos résidents.
- Nouveauté à la Villa des apéritifs à thème seront proposés le dimanche midi (apéritif du midi avec des olives, ou amuses bouches du chef...).
- Nos résidents souhaitent encore plus de rhum dans le baba au rhum et la salade de fruits au grand Marnier !

### **Bilan des menus :**

Les résidents remercient et félicitent l'ensemble du pôle restauration pour avoir dégusté ce mois-ci :

Le filet de Cabillaud sauce Nantua, la paella maison, la tarte au chocolat maison, ou encore le potage au fromage et l'osso bucco à la napolitaine.

Ils sont également très pressés d'être en automne pour apprécier de nouveau la potée aux choux, la choucroute, la tartiflette...

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

### **Conclusion :**

Les résidents sont toujours aussi ravis de nous rencontrer chaque mois afin de donner leurs avis mais aussi d'avoir rencontré notre commis de cuisine Gilbert.

*Prochaine commission des menus, le Lundi 27 septembre 2010 à 11h30, à la bibliothèque.*