

COMMISSION DES MENUS

Lundi 18 octobre 2010



Etaient présents :

Mme ROUILLE

Mme BEDU

Mme LUCAS

Mme AGENAIS

Mme THIVEND

Mme PENNEC

M. ROBIN

Mme GOASDOUE

M. GAGNEPAIN

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 :

- Suite à plusieurs remarques faites par les résidents de manger trop de pâtisseries, il y aura quatre jours de la semaine où des fruits seront proposés et trois jours où les pâtisseries seront à l'honneur.
- Une potée Auvergnate, une paëlla, des moules marinières ont été proposés aux résidents suite à leur demande le mois dernier.
- Un atelier crêpes est mis en place un samedi par mois.
- Les chefs proposent des frites en supplément d'accompagnement trois soirs par semaine.

Ce qui va être réalisé :

- Du mesclin va être proposé aux résidents à la place de la traditionnelle salade verte.

- Les résidents ont eu le plaisir de déguster des épinards Florentine, et un plat de saucisse purée à leur demande mais souhaitent désormais que ces plats soit proposés le midi car ils trouvent que se sont des plats copieux pour le soir,
- Le chef propose de la tartiflette, des galettes de Sarazin, un couscous maison pour le mois à venir.
- Le chef propose de faire découvrir une de ses spécialités, un « tian », (mille feuilles de légumes).
- Lors de cette commission nous avons discuté autour des repas plaisir, qui seront prochainement proposés aux résidents. Nous avons évoqué quelques idées de plats spécifiques comme : Les sardines grillées, des huîtres, du foie, du cœur, des cuisses de grenouilles, des poivrons grillés et pourquoi pas des escargots !

Bilan des menus :

Les apéritifs à thème ont beaucoup de succès et sont proposés le dimanche midi pour le plus grand plaisir des résidents.

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

Les omelettes, le boudin noir aux deux pommes, la choucroute, et les tartes aux pommes maison.

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

Conclusion :

Les résidents ont été ravis de déguster des crêpes le samedi et souhaitent que ces ateliers culinaires continuent.

Un grand bravo pour la présentation des plats et des desserts, qui donnent de l'appétit aux résidents !

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