

COMMISSION DES MENUS

LUNDI 4 JUILLET 2011



Etaients présents :

Mme ROUILLE

Mme EZZAOUI

Mme LUCAS

Mme BARLIER

M RICARD

M.ROBIN

Mme PINO

M.DEFAUX

Mme DARDAILLON

Mme LAUTELIN

Mme CALEC

Mme VAN-THILLO

Mme LORIN

M.MOUCHES

Mme BEDU

Mme BURGAUD

M.GAGNEPAIN

M.HOUSSARD

Mme DELASSUS

Mme GOUASDOUE

Mme THIERRY

Organisé par:

Chef adjoint de Villa : **M.GRABER** Rafaël

Notre chef : **M.BOZEC** Gilbert

Notre responsable pôle bien-être : **LECOMTE** Mathilde

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

- Les résidents souhaitent participer à l'élaboration des sauces d'assaisonnement en compagnie de notre chef Gilbert afin de satisfaire leurs préférences gustatives.
- Les résidents sont satisfaits que le fromage soit plus finement râpé.

- Les résidents sont dans l'ensemble satisfaits que les fruits de saison soient sortis le matin pour être servis le midi (afin qu'ils soient moins frais) et surtout qu'ils soient bien mures.
- Les résidents souhaiteraient avoir toujours sur leur table les salières et poivrières et condiments à disposition.

Ce qui va être réalisé :

- Les résidents aimeraient déguster des fruits de mer, une majorité d'entre eux souhaiteraient des huîtres et des crevettes.
- Les résidents désirent avoir plus de fruit de saison comme notamment (melon, cerises, pastèque, fraises...).
- Pour quelques résidents, la cuisson de la viande est parfois un peu trop à point et souhaiteraient la déguster saignante notamment les steaks haché.
- Durant la période estivale le chef proposera plus de salade, de crevettes et de viandes grillées.
- Les résidents souhaiteraient que le ragout soit plus cuit.
- Les résidents souhaiteraient toujours encore plus de frites et de moules. Le chef précise que nous en avons servi deux fois ce mois-ci.
- Les résidents souhaiteraient avoir les menus de la semaine à leur disposition.
- Les résidents trouvent qu'il y a beaucoup trop de pain dans les corbeilles, il faudrait donc diminuer les quantités de pain.
- Les résidents souhaiteraient que Gilbert se présente avec sa toque lors de la prochaine commission des menus.

Bilan des menus et Conclusion :

- Les résidents sont très contents des plats de substitution.
- Les résidents n'ont pas aimé la choucroute de poissons.
- Les résidents demandent de ne pas oublier de mettre des cornichons sur le jambon.

Les chefs à proposer aux résidents le cœur de bœuf mais les résidents n'aime pas les abats.

Les résidents ne veulent pas de boudin noir le soir.

Les résidents sont dans l'ensemble très satisfaits de la cuisine.

Les résidents attendent avec impatience les barbecues.

Les résidents sont ravis des semaines à thème notamment du couscous qui a été réaliser par le chef cuisinier GILBERT et la manager d'équipe NAJIA durant la semaine marocaine.

Le mois prochaine nos résidents auront le plaisir de déguster (Joue de bœuf braisée à la provençale, couronne de sole à la dieppoise, cuisse de lapin sauce à l'ancienne, rôti de veau braisé jus à la sauge, brochette de lieu sauce américaine, tarte aux fruits roastbeef froid sauce mayonnaise...).

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

Les résidents remercient l'ensemble du pôle restauration pour avoir changer le vin de table et les félicitent du nouveau vin qui est vraiment à leur goût.

Prochaine commission des menus, le lundi 1 Aout 2011.
