

COMMISSION DES MENUS

LUNDI 6 JUIN 2011



Etaient présents :

Mme ROUILLE

Mme DELODERE

Mme LUCAS

Mme THIERRY

Mme BRECHET

Mme BARRAUD

M RICARD

Mme EZZAOUI

Mme DARDAILLON

Mme DELBEGUE

Mme CALEC

M.ROBIN

Mme LORIN

M.LAIRAUD

Mme BEDU

M. ALLEMAGNE

M.GAGNEPAIN

M.DEFAUX

Mme BLAISE

Organisé par:

Chef adjoint de Villa : M.GRABER Rafaël

Notre chef : M.BOZEC Gilbert

Notre animatrice : Mme EL YAKOUBI Sophia

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

- Les résidents souhaiteraient 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 souhaitent participer à l'élaboration des sauces d'assaisonnement en compagnie de notre chef Gilbert afin de satisfaire leurs préférences gustatives.

- Des moules/frites ont été proposées deux fois dans le mois.
- Suite à leur demande, les résidents ont évoqué pu déguster dans les menus du mois suivants : des omelettes, du melon, des choux (de Bruxelles, choux fleurs, choux vert...).
-

Ce qui va être réalisé :

- Les résidents aimeraient déguster des fruits de mer, une majorité d'entre eux souhaiteraient des huîtres et des crevettes.
- Pour quelques résidents, la cuisson de la viande est parfois un peu trop à point et souhaiteraient la déguster saignante.
- Les résidents souhaiteraient avoir sur leur table les salières et poivrières et condiments à disposition.
- Les résidents souhaiteraient encore une fois 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 aimeraient déguster du foie de veau dans les prochains mois.
- Les résidents trouvent que le fromage râpé n'est pas assez finement râpé.
- 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 dans l'ensemble très satisfaits de la cuisine.

Les résidents attendent avec impatience les barbecues.

Les résidents sont ravis des semaines à thème.

Un grand bravo pour quelques plats, en particulier la raie aux câpres qui était excellente, la brandade de morue, et la présentation des assiettes.

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 changé le vin de table et les félicitent du nouveau vin qui est vraiment à leur goût.

Prochaine commission des menus, le lundi 4 juillet 2011.
