

# **COMMISSION DES MENUS**

**Mercredi 18 MAI 2011**



**Etaient présents :**

Mme ROUILLE

M. ALLAIS

Mme LUCAS

Mme LORIN

Mme THIVEND

Mme LOCHET

Mme AGENAIS

M. GAGNEPAIN

Mme CAMO

Mme THERBIAULT

Mme BARRAUD

Mme MAINGOT

Mme BRECHET

Mme DELASSUE

Mme DAVAL

Mme BOUILLIE

M RICARD

Mme DELBEGUE

Mme BOUILLIE

Mme BLAIZE

Mme DARDAILLON

M. MOUCHES

Mme CALEC

**Organisé par:**

Chef adjoint de Villa : M. GRABER Rafaël

Notre chef : M. BOZEC Gilbert

Notre responsable Pôle bien-être : Mlle LECOMTE Mathilde

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

- Suite à la demande des résidents, le chef propose désormais du poisson deux fois par semaine.

- Avec les beaux jours, le menu du mois de mai et juin se composent de grillades à volonté (Gambas, sardines, chipolatas, merguez, travers, viandes rouges.....). Les desserts seront de saison, des glaces et des boissons fraîches ou glacées seront proposées pour cet été.
- Suite à la demande des résidents, le vin de Bordeaux qui était proposé le midi a été remplacé par un vin plus doux type Bourgueil.
- Ce mois-ci, les résidents ont eu le plaisir de déguster : Un tagine d'agneau aux olives, une paëlla et des tapas en vue de la semaine espagnole, une petite spécialité du chef (assiette Cormeillaise), un fondant de veau braisé.

### **Ce qui va être 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 seront proposées plus fréquemment.
- 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 ont évoqué quelques souhaits de plats qu'ils aimeraient voir apparaître dans les menus des mois suivants : des omelettes, du melon, des choux (de Bruxelles, choux fleurs, choux vert...).

### **Bilan des menus et Conclusion :**

Les résidents sont dans l'ensemble très satisfaits de la cuisine, ils trouvent que les menus sont bien élaborés et très variés. Ils félicitent l'ensemble des équipes pour le service et complimentent le chef.

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...

*Prochaine commission des menus, le lundi 13 juin 2011, en présence de notre diététicienne  
Myriam MASSIN.*

---