

COMMISSION DES MENUS

MARDI 26 AVRIL 2011



Etaient présents :

Mme ROUILLE

Mme LUCAS

Mme THIVEND

M. ROBIN

Mme AGENAIS

Mme CAMO

Mme BARRAUD

Mme BRECHET

Mme DAVAL

M RICARD

Mme BOUILLIE

Mme DARDAILLON

Mme CALEC

Organisé par:

Chef de Villa : M. BOUGHABA Albert

Notre chef : BOZEC Gilbert

Notre animatrice : Sophia EL YAKOUBI

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

- Le chef s'engage à proposer plus de moules marinières et frites au menu du mois de Mai.
- A ce jour, l'ensemble des résidents est satisfait suite à leurs demandes pour que les plats principaux soient servis encore plus chauds et plus particulièrement le potage du soir.
- Concernant les différences de goût pour les assaisonnements et les sauces. Nous rappelons que les assaisonnements peuvent être ajoutés à souhait sur simple demande auprès de l'équipe.

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 apprécient d'avoir du poisson deux fois par semaine.
- Les résidents souhaitent participer à l'élaboration des sauces d'assaisonnement en compagnie de notre chef Gilbert afin de satisfaire leurs préférences gustatives.

- Avec les beaux jours, plusieurs résidents souhaitent remettre en place des grillades à volonté (Gambas, sardines, chipolatas, merguez, travers, viandes rouges.....).
- les résidents désirent avoir plus de glaces et de boissons fraîches ou glacées pour cet été.
- Nous allons, à la demande des résidents, changer le vin de Bordeaux actuellement proposé par un vin plus doux type Bourgueil.
- Pour le mois prochain, les résidents auront 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.

- **Bilan des menus :**

Les résidents remercient et félicitent l'ensemble du pôle restauration pour leur excellente cuisine ; ils insistent tout particulièrement sur les apéros du dimanche ainsi que sur les différentes variétés de fromage qui sont proposées.

Un grand merci pour toutes les animations culinaires de ce mois-ci, les différentes recettes de crêpes et les gaufres qui ont été proposées.

Enfin, ils tiennent également à remercier la Villa pour l'organisation de la semaine indienne ainsi que son repas et le spectacle proposé par l'association LES TAMOULES.

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

Conclusion :

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

Prochaine commission des menus, le Lundi 23 mai 2011, en présence de notre diététicienne Myriam MASSIN.
