

COMMISSION DES MENUS

Lundi 24 janvier 2011



Etaient présents :

Mme ROUILLE

Mme BEDU

Mme LUCAS

Mme EZZAOUI

Mme CAMO

Mme DEBOISSY

Mme THIVEND

Mme DARDAILLON

M. ROBIN

Mme GOASDOUE

M. GAGNEPAIN

Organisé par:

Chef de Villa : M. BOUGHABA Albert

Responsable Pôle Bien- Etre: LECOMTE Mathilde

Notre chef : BOZEC Gilbert

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

- Un mesclin, de la mâche et de salade de saison sont proposés aux résidents à la place de la traditionnelle salade verte.
- Différents ateliers culinaires ont été réalisés en partenariat avec le pôle restauration notamment, la galette des rois, les crêpes sucrées et à mille trous.

Ce qui va être réalisé :

- Le pôle restauration va tout mettre en œuvre pour satisfaire quelques résidents suite à leur demande afin que les plats principaux soient servis encore plus chauds et plus particulièrement le potage du soir.

- Les résidents ont évoqué des 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.
- Les résidents souhaiteraient plus de moules et frites.
- Parfois la viande est dure, pourtant Albert rappelle que depuis nous avons changé de fournisseur. Les résidents précisent tout de même que ce n'est pas le cas à tous les repas et que les viandes mijotées sont elles plus facile à manger et félicitent le chef pour le bœuf Bourguignon et la blanquette de veau.
- Les nouveautés du mois de février ont été présenté et les résidents ont hâte des déguster les tripes, le cassoulet, le pudding du chef.

Bilan des menus :

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

Les crêpes de Sarrazin et les crêpes réalisées lors des ateliers culinaires.

Les poissons remportent en franc succès ce mois-ci, pour leur cuisson et la variété proposée.

Les repas de fête ont été vraiment très copieux et divers quand à leur composition.

Les résidents tiennent à mettre un point d'honneur sur le goût et la variété des potages. Mais également remercier Albert d'avoir proposé de la bière avec la choucroute qui a été proposée ce mois-ci.

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

Conclusion :

Un grand bravo pour la présentation des plats et des desserts, qui donnent de l'appétit aux résidents ! Et les résidents tiennent encore à remercier le chef pour les excellentes tartes maisons proposées plusieurs fois par semaine.

Prochaine commission des menus, le Lundi 21 février 2011 à 11h30, en présence de notre diététicienne Myriam MASSIN.
