

COMMISSION DES MENUS

lundi 3 octobre 2011



Etaients présents :

Mme ROUILLE

Mme THIERY

Mme LUCAS

M ROBIN

Mme BARLIER

Mme LAUTELIN

M RICARD

M ALLEMAGNE

Mme BRECHET

Mme SOMME

Mme DARDAILLON

Mme DELBEGUE

Mme CALEC

M. HOUSSARD

M.GAGNEPAIN

M. LAIRAUD

Mme DELASSUE

M. DEFAUX

Mme LORIN

Mme BEDU

Organisé par:

Chef adjoint de Villa : M. BOUGHABA Albert

Notre chef : Mme LOUIS Jacqueline (Kiya)

Notre responsable Pôle bien-être : Mlle LECOMTE Mathilde, SMITH Emilie

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

- Suite à la demande des résidents, il est possible de déguster des huîtres au restaurant pour les amateurs et nous vous informons que suite à votre demande, les derniers jeudis de chaque mois l'équipe du pôle bien-être organisera une dégustation thématique pour l'ensemble des résidents et

l'équipe. Ce mois-ci, jeudi 27 octobre, une grande dégustation sera organisée à la brasserie et les huîtres y seront à l'honneur.

- Les résidents sont satisfaits de la chaleur des plats et félicitent l'ensemble de l'équipe restauration.
- Suite à la remarque des résidents concernant les corbeilles de pain un peu trop remplies, l'équipe mettra quatre morceaux de pain dans chaque corbeille et renouvèlera de la sorte.
- Systématiquement des cornichons accompagnement leur jambon et leur charcuterie.
- Le cuisinier s'engage à servir les viandes un peu plus saignantes.
- Les résidents désirent être prévenus de tout changement de menu avant le début du repas et l'équipe d'animation s'engage à évoquer les éventuels changements au jour le jour.

Ce qui va être réalisé :

Tout d'abord après avoir interrogé chaque résident, les avis divergent sur le temps consacré au repas, certain trouvent le repas trop long d'autres trop court.

Il est difficile de satisfaire chacun néanmoins nous nous efforçons à nous adapter au rythme de chacun tout en gardant un service agréable et coordonné.

Concernant le bruit en salle, il est évident que la manipulation des assiettes et couverts génèrent un bruit peu agréable, nous allons tout de même sensibiliser l'ensemble du personnel à réduire ce désagrément.

Les résidents peuvent à souhait se rapprocher du pôle bien-être ou de l'accueil pour pouvoir aller au marché les mercredis matin et choisir les produits spécifiques qu'ils souhaiteraient consommer.

Certains résidents ont évoqué une trop grosse quantité dans leurs assiettes. La direction a rappelé qu'il était possible de prévenir le personnel de leur souhait de quantité plus ou moins copieux. Nous rappelons également que les résidents peuvent demander des suppléments s'ils le désirent.

Plusieurs résidents souhaiteraient déguster du foie d'agneau et autres abats. Ce mois-ci le chef a prévu du foie de volaille et des gésiers et précise avoir entendu la requête et rapidement la satisfaire.

Après avoir dégusté ces jours derniers une composition riz et petits pois, les résidents souhaiteraient avoir plus souvent ce genre de composition, du riz avec quelques légumes qui l'accompagnent.

Ils souhaiteraient avoir un peu plus souvent de la purée et pourquoi pas du boudin avec celle-ci. Ce mois-ci le menu est composé d'un plat boudin aux pommes pour le plus grand plaisir de tous.

Les résidents ont proposé une autre variété de pommes de terre, car ils trouvent que les actuelles pommes de terre sont trop fermes. Albert a proposé de changer la variété la semaine prochaine.

Bilan des menus et Conclusion :

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

Lors de notre réunion, un résident a dit : « La cuisine est comme l'amour, y a plusieurs façons de la faire ! » Nous avons alors beaucoup ri.

Les glaces en cornets ont remporté un grand succès, les résidents ont trouvé que la présentation était originale et adoreraient en avoir d'autre.

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 7 novembre 2011.
