

# Commission MENUS

Jeudi 9 Octobre 2014 à 13h30

**Représentants des Résidents** : M.ARNAUD M.- Mme BOLOMEY ML.- M.CHAVE R. - Mme THIBAUD G. - Mme VEY M.

**Représentants du Personnel** : M.ISARD B. – Mme MALET A.

**Représentants de la Cuisine** : Mme BESSON L.- M.MARION Sylvain

**Participants** : M.CHAVE L.- Mme DUMAS C. (secrétaire de séance) - M. HERDT H. – Mme IAPTEFF M.



Depuis le début de l'année 2014, un effort a été réalisé par le service cuisine afin de proposer le plus souvent possible des produits frais, par exemple les carottes. Les fruits sont issus tant que possible de la vallée de l'Eyrieux. La qualité est privilégiée impliquant une augmentation de 10% de dépenses en alimentation pour l'année 2014. M. HERDT rappelle également que les repas sont élaborés de façon à apporter aux enfants de l'école des repas équilibrés.

## 1. Les Menus

Les représentants des Résidents et du Personnel prennent la parole tour à tour.

Concernant les résidents, de manière générale ils apprécient les repas servis. Ils sont dans l'attente de plats à base de pomme de terre tels que crêpe, fricasse, gratin. Le service cuisine les informe que ce sont plutôt des plats proposés en hiver et qu'ils seront bientôt présents sur la carte des menus.

La poêlée de légumes manque de goût selon les résidents et nécessiterait plus d'assaisonnement.

Ils souhaiteraient également avoir plus de flans en dessert. M.HERDT propose de privilégier les Mercredi et les weekends pour servir des crèmes dessert, des flans et des compotes. Les fruits crus sont préférentiellement choisis les autres jours de la semaine, afin d'équilibrer les repas pour les enfants de la cantine.

La Commission MENUS s'accorde pour cette proposition.

Le personnel demande s'il serait possible de remplacer les cuisses de poulet par du blanc de poulet (notamment pour les résidents qui mangent au 1<sup>er</sup> service) qui sont plus facile à manger et qui permettrait de diminuer le gaspillage. Afin de pallier à cette demande, le service cuisine propose de privilégier le poulet avec os en semaine et sans os le weekend end. L'objectif étant de répondre aux contraintes liées aux repas servis à la cantine.

Pour finir, l'animatrice souhaiterait faire participer les résidents pour la confection du dessert des repas thérapeutiques. A tour de rôle, les résidents choisiraient une recette de dessert. Celle-ci sera réalisée, avec l'aide des résidents, la veille du repas. Afin de mettre en place cette activité, une réflexion est nécessaire avec l'équipe cuisine.

## 2. Préparation des festivités de Noël

Les festivités de Noël auront lieu le Samedi 20 Décembre 2014. La recherche d'un prestataire pour animer cette fête est en cours. Suite aux travaux, l'espace salle à manger est réduit et conduit donc à diminuer le nombre d'invités. En effet, afin de maintenir la sécurité dans le bâtiment, les axes de circulation doivent rester libres.

Le service cuisine souhaite conserver le même menu que l'année précédente en servant des bûches, des bugnes, des brochettes de fruits ainsi que des mignardises.

Egalement, afin de pallier au problème de place, les représentants de la cuisine proposent de remplacer le goûter par un repas de Noël « amélioré » en acceptant 2 invités maximum par résidents. Cette proposition permettrait d'utiliser la salle à manger, la salle d'animation et la Clède. Avec un prestataire qui animerait le repas en déambulant d'une pièce à une autre.

Une réflexion s'impose, le sujet sera abordé à la prochaine Commission Animation qui se tiendra sous 15 jours.

## 3. Menus à thèmes

Depuis Janvier 2013, les repas à thèmes n'ont pas été organisés.

La question est de savoir qu'est ce qu'un repas à thème ? Tout au long de l'année, le service cuisine propose des couscous, des choucroutes...Mais un repas à thème doit transparaître également dans la décoration et l'ambiance.

De plus, lorsque le menu proposé est un peu trop « exotique », les résidents n'apprécient pas vraiment le repas. Egalement, le déjeuner n'est pas toujours un moment de fête pour eux.

L'animatrice souhaiterait remplacer les repas à thèmes par des goûters à thèmes, salés ou sucrés.

La Commission MENUS s'accorde pour mettre en place les goûters à thème, au moins 1 fois par mois, en collaboration avec le service cuisine, dès le mois de Novembre 2014.

#### 4. Questions diverses

Pour les résidents mangeant au 1<sup>er</sup> service, l'équipe cuisine mixe les légumes. Hors suivant les équipes, le plat mixé n'est pas servi. Les représentants de la cuisine souhaiteraient savoir s'il est toujours nécessaire de proposer des légumes mixés ? Le Chef de l'hébergement sera en charge de contrôler le chariot à la fin du repas afin de connaître les besoins pour le 1<sup>er</sup> service.

**La séance est levée à 15h00.**

**Henry HERDT**  
**Directeur**

