

COMMISSION MENUS

Séance du 21 Novembre 2013

Représentants des Résidents : Mme BONNET G. – M CHAVE R. - Mme VEY M.

Représentants du personnel : Mme CHANAL C. – Mme VIALATTE I. - Mme PONCET E. (secrétaire de séance)

Représentant de la cuisine : M MARION S.

Participants : M HERDT H. –Mme BESNARD S. – M CHAFFANGE S. - M CHAVE L.
Mme DE ROSSI J.

ORDRE DU JOUR

1. Les Menus
2. Repas à thèmes
3. Goûter de Noël

1 LES MENUS

M HERDT précise qu'une commission « menus » aura lieu une fois par trimestre.

Après un rapide tour de table, et diverses remarques des représentants des résidents et du personnel, M HERDT note les points positifs :

- bonne qualité des produits, souvent des produits frais en saison
- les repas sont copieux et équilibrés.

et suite au tour de table apporte quelques modifications de manière à ce que:

- Le riz soit plus cuit ;
- Les poêlées de légumes soient nettement plus goûteuses ;
- Entrées parfois trop copieuses : préparer des assiettes demi-portion et proposer le choix aux résidents lors d'une entrée avec maïs ou pois chiches ;

- Davantage de pommes de terre dans le hachis Parmentier ;
- Retirer des menus les paupiettes de lapin peu appréciées ;
- Eviter les cuisses de lapin (trop de petits os), difficultés pour beaucoup de résidents ;
- Quelques viandes restent fermes et difficiles à manger (même coupées en petits morceaux) surtout pour le 1^{ER} service ;
- Proposer plus de criques et de bombines.

Les cuisiniers de la résidence restent toujours vigilants sur la quantité de sel et de matière grasse mise dans les plats, et tiendront compte des demandes faites.

Le rythme du service est satisfaisant, les résidents ont le temps de manger et de parler.

Les personnes assurant ce service sont très à l'écoute de chaque résident sur la quantité demandée, en aidant certains à couper leur viande et rassurant ceux qui prennent plus de temps pour le repas afin qu'ils gardent leur autonomie « à faire les choses ».

M HERDT rappelle qu'en application des règles d'hygiène en collectivité, tous les restes des repas non consommés seront jetés.

2. LES REPAS A THEMES

Les résidents sont très intéressés par les repas à thèmes :

- Couscous, choucroute, cassoulet, paëlla, bouillabaisse....

Bien sûr, ces repas nécessitent une décoration de la salle à manger correspondante au thème choisit, en sollicitant éventuellement une aide commerciale des fournisseurs.

La commission « menus » s'accorde pour un repas à thème tous les 2 mois.

3. LE GOUTER DE NOËL

La date retenue est le 14 Décembre 2013, et rassemblera les résidents, leur famille, et le personnel. Le nombre par famille est limité à 4 personnes pour l'organisation de la salle à manger.

Le repas du midi et du soir sera servi en chambre.

Le goûter se composera de brochettes de fruits, de bûches, de bugnes, de papillotes et clémentines, accompagnées de jus de fruits, et de pétillant.

Le groupe « LADREYT FAMILLY » chanteur et conteur, viendra animer cet après-midi festive.

M HERDT rappelle que les repas thérapeutiques sont tous les mercredis midi, et souhaite que les résidents participent le plus possible à la préparation du dessert de midi.

La création du futur PASA où une petite cuisine sera installée permettra à ses futurs résidents de « préparer leur repas eux-mêmes », avec l'aide du personnel formé.

La séance est levée à 17H00

Henry HERDT
Directeur



