

COMMISSION MENUS

Séance du 31 Octobre 2012 à 13h30

Représentants des Résidents : Mme BOLOMEY - M. CHAVE R
Représentants du Personnel : Mme VIALATTE M. - Mme QUEVAL C.
Mme ADAMOV G.- Mr VABRRES G.- Mme PONCET E. (secrétaire de séance)
Représentant de la Cuisine : Mme BESSON L.
Participants : M. HERDT H.- Mme BESNARD S. – Mme IAPTEFF M.

ORDRE DU JOUR

- 1 - Les Menus
- 2 - Préparation des festivités de NOËL
- 3 - Soirée du 29 Novembre 2012 « Pose de la première pierre »

1 – LES MENUS

Depuis quelques temps, les cuisiniers avaient repris comme base, les menus proposés auparavant, en apportant des améliorations (plus de fruits, plus de crudités).

Après un rapide tour de table, et quelques remarques des représentants des résidents et du personnel, M. HERDT a noté, des points positifs :

- la qualité des steaks hachés est nettement supérieure que précédemment, et la cuisson juste avant le service est très appréciée.
- la purée est beaucoup plus solide.

et, a décidé qu'il serait servi :

- des entrées plus variées (plus de pois chiches, et moins de maïs)
- de moins grosse portion de viande au repas.
- un peu plus de châtaignes, vue la période d'automne où nous sommes.
- de la soupe de gruau, du pot au feu, et des criques plus souvent
- rajouter quelques pommes de terre avec les carottes (car seules, elles ne sont pas trop appréciées)
- suppression du poisson pané (trop dur à manger)
- que la viande hachée servie est un peu sèche, et qu'un peu de jus ou de persillade améliorerait beaucoup
- plus de fruits au premier service
- donner le choix entre pommes cuites et pommes crues
- plus de repas « ardéchois »

D'une manière générale, un effort est à faire afin que les repas soient moins gras (moins d'huile et de beurre), et que la quantité de sel mise dans les plats soient respectés. Nous comptons sur la vigilance de chaque cuisinier quant à l'harmonisation de la quantité de sel et la matière grasse.

Les personnes de service à table, veilleront à ne pas trop charger les assiettes, aideront les résidents à couper leur viande, et à enlever les ficelles des paupiettes de veau (un peu difficile à manger).

Concernant le goûter, il sera proposé comme à l'accoutumé :

- divers sirops, café, thé, verveine, tisane, ainsi que des yaourts, et de temps à autre, des crêpes (préparées par Morgane), cakes ou madeleines.

Par ailleurs, Gérard enlèvera le petit réfrigérateur dans la salle à manger du haut, des denrées périssables ont été trouvées abimées (source d'intoxication), ce réfrigérateur n'est plus d'utilité, car tous les résidents mangent dans la grande salle à manger.

Les menus seront affichés « au jour » à l'entrée de la salle de restauration, et à « la semaine » à la salle à manger du haut.

2 - Préparation des festivités de NOËL

La date retenue est le 15 Décembre 2012, et réunira, les résidents, leur famille, et le personnel. Le nombre par famille, se limitera à 4 personnes, pour une question de place à la salle à manger.

Le goûter se composera de mignardises, de bûches, de bugnes, de papillotes, et de clémentines, de quoi régaler les papilles.

Le repas du soir sera, lui, servi en chambre.

M. DUCHATEAU, guitariste et accordéoniste viendra animer cet après-midi, avec des chants de NOËL, et des chansons actuelles.

L'envoi des invitations est prévu pour le 15 Novembre 2012

3 – Le 29 Novembre 2012 « Pose de la première pierre »

La première pierre des travaux d'extension et de restructuration sera scellée, le 29 Novembre 2012 à 17h00.

Les appels d'offres sont maintenant terminés, et les travaux à la maison de retraite « Les Myrtilles » commenceront d'ici janvier 2013.

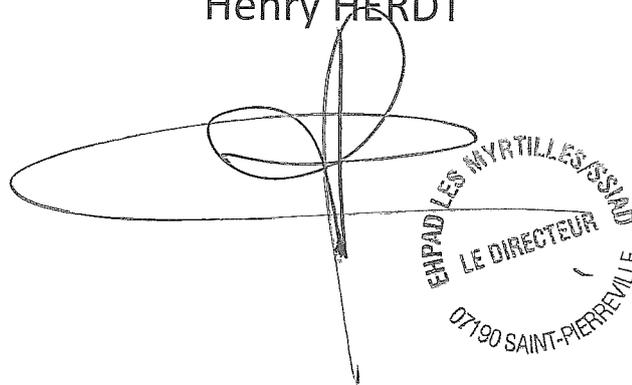
Pour cette manifestation, deux chapiteaux seront installés à l'extérieur, et ensuite « les discours » se feront à l'intérieur, à la salle à manger.

Un « buffet campagnard ardéchois » réunira les invités, les résidents (pour ceux qui le souhaitent), et le personnel, pour un moment convivial.

Le repas du soir, sera servi en chambre.

La séance est levée à 14h45

Le Directeur
Henry HERDT



EMPAD LES MYRTILLES/SSAD
LE DIRECTEUR
07190 SAINT-PIERREVILLE

