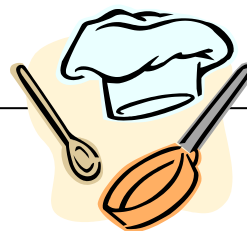


COMMISSION DES MENUS

13 octobre 2010



Etaient présents :

Représentants des résidents :

MORE Geneviève

VIALES GENEVOIX Françoise

MIGNOT Mireille

ADAM Micheline

SPIRO Iréna

PINEAU Hélène

Représentants du personnel :

VALERE Guylaine : Chef de villa

FEVRIER Jésumène : Aide médico-psychologique

RAYNIER Carole : Manager d'équipe

GAILLARD Sébastien : second de cuisine

RETOUR SUR LES POINTS ABORDES LORS DE LA
COMMISSION DU 15/09/2010

- Une amélioration est constatée pour la vinaigrette dans les salades
- Le tableau de suggestion n'a pas encore pu être installé

- Les petits « à côtés » tels que cervelle, tête de veau, foie de veau ont été remis en place
- Des plats à l'ancienne sont proposés
- Concernant le bœuf bourguignon, il est désormais cuisiné avec moins de vin dans la sauce
- Le problème d'ajustement du sel du potage du soir revient encore
- Les salières n'ont pas encore été installées sur les tables
- Une nette amélioration est constatée pour les légumes râpés.
- La présentation des hors d'œuvre avec les feuilles de salade est maintenant adéquate
- Des ateliers pâtisseries ont été organisés par le pôle bien-être
- Les souhaits de menus des résidents ont été pris en compte ce mois-ci
- Le problème des desserts trop « lourds » revient encore
- Pour la purée, c'est maintenant tantôt purée de pommes de terre, tantôt mousseline de légumes, purée de céleri qui sont proposées.

BILAN DES MENUS ET SUGGESTIONS

- La soupe semble trop épicée
- De la mâche est demandée en complément de la laitue
- Les résidents renouvellent leur souhait d'avoir plus de fruits et moins de pâtisseries
- Le boudin noir le soir n'est pas apprécié
- Des pruneaux sont demandés pour certains résidents
- Il faudrait mettre en place les croques monsieur sans croûte pour plus de facilité
- Les flans de courgette ne sont pas appréciés
- La salade de riz n'est pas aimée
- De la tartiflette est demandée
- La palette porc est un peu trop rosée, les résidents la préfèrent bien cuite
- Le personnel demande à déjeuner le menu du jour
- Il est demandé à ce que le poulet rôti soit accompagné d'une sauce.

CONCLUSION :

Les résidents apprécient beaucoup cet échange constructif, ils soulignent l'aspect positif de cette commission des menus en présence de Sébastien, le second de cuisine. Ils remercient l'équipe du pôle restauration pour la prise en considération de leurs suggestions.

La prochaine commission des menus est fixée au mercredi 3 novembre 2010 à 16h, dans la bibliothèque.

