

COMMISSION DES MENUS

15 septembre 2010



Etaient présents :

Représentants des résidents :

MORE Geneviève

DECOLLAS Gilbert

MIGNOT Mireille

Représentants du personnel :

VALERE Guylaine : Chef de villa

MERCIER Mickaël : Responsable du pôle bien-être

RAYNIER Carole : Manager d'équipe

GAILLARD Sébastien : second de cuisine

BILAN DES MENUS ET SUGGESTIONS

- Les salades manquent de vinaigrette
- Il est demandé à ce qu'un tableau de suggestion de menus soit affiché quotidiennement dans la salle à manger
- Le menu du mois de septembre fait état de 3 jours à la suite de viande de porc, cela est un peu trop, le menu va donc être adapté
- Les résidents demandent à remettre les petit « à côtés » tels que cervelle, tête de veau, foie de veau
- Des plats à l'ancienne vont être mis en place comme la banquette, le bœuf bourguignon

- Concernant le bœuf bourguignon, il est habituellement cuisiné avec trop de vin dans la sauce
- Le potage du soir est tantôt trop salé tantôt pas assez, il doit être salé convenablement
- Les résidents font remarquer que des salières sur les tables seraient appréciées
- En ce qui concerne les entrées, les carottes et le céleri râpé sont d'une manière générale pas assez fin
- Les hors d'œuvre servis présentent trop de salade, de plus il conviendrait de mettre les feuilles de salade sur le côté de l'assiette et non pas en dessous des autres aliments.
- Des ateliers pâtisseries seront prochainement organisés avec Mickaël
- Les résidents font part de leur souhait de menus, notamment pot au feu, petit salé aux lentilles, pâtes au roquefort
- Les desserts se composent trop souvent de gâteaux, choux, crèmes... des desserts plus légers et plus diététiques seront privilégiés
- Les résidents suggèrent d'alterner la purée de pomme de terre avec de la purée de céleri, de carottes ou autre.

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 tiennent également à souligner le regain de qualité de la cuisine et remercient vivement l'équipe du pôle restauration.

La prochaine commission des menus est fixée au mercredi 13 octobre 2010 à 10h, dans la bibliothèque.

