

## COMMISSION DES MENUS

29 Mars 2011



Etaient présents :

**Représentants des résidents :**

MORE Geneviève

MIGNOT Mireille

VANDEVELDE Renée

ADAM Micheline

**Représentants du personnel :**

VALERE Guylaine : Chef de villa

MERCIER Mickaël : Responsable pôle bien-être

RAYNIER Carole : Manager d'équipe

MEDJID Philippe : Chef de cuisine

## RETOUR SUR LES CHANGEMENTS DEPUIS LA DERNIERE COMMISSION

- Le nouveau chariot mis en place pour le service en salle permet de servir des repas plus chauds.
- La formation dont le personnel a bénéficié pour le service en salle apporte une nette amélioration dans le déroulement des repas, notamment sur la question de la rapidité lors du service.
- Une amélioration quant au choix des repas proposés aux résidents a été signalée. Ils sont désormais beaucoup plus variés.

## BILAN DES MENUS ET SUGGESTIONS

- Mme MIGNOT et Mme MORE n'apprécient pas les pommes de terre au four non épluchées.
- Le boudin noir ne sera plus servi au dîner mais plutôt au déjeuner.
- Les résidents apprécient qu'il y ait moins de pâtisseries et plus de fruits.
- La mise en place des petits fours avec l'apéritif du dimanche est appréciée.

CONCLUSION :

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

