

Date et heure de la réunion : Le 9 janvier 2024 à 14h30

Personnes présentes : M. CHERUBIN Jean-Michel, Mme BASSO Marie-France, M. BISIAUX Marceau, Mme LEFEBVRE Jacqueline, Mme DESCHREVEL Suzanne, Mme MAGNY Jeanne-Marie, Mme BENAULT Annie, Mme FLODROPS Gisèle, Mme LEGAY Colette, M. LACZINSKI Daniel, M. BAVAY Hervé, Mme CAMUS Virginie, M. GILLERON Laurent, Mme ELIE Delphine, Mme BRONSART Marine.

Remarques sur les menus précédents et suggestion pour les menus à venir :

Le repas de Noël, les repas des réveillons de Noël et de nouvel an et les goûters de Noël et de nouvel an ont été très appréciés. Les résidents remercient l'équipe de restauration.

1) Pour les résidences « Les Heures Claires » et « Harmonie » :

Les résidents aiment les nems en entrée mais estiment qu'il faudrait une sauce pour accompagner.

Le 15/12, la purée était dure, inmanageable.

Les résidents aimeraient des sticks de moutarde. Monsieur Bavay rappelle qu'il y a des sticks mayo, ketchup, moutarde et salade à disposition.

Les résidents aimeraient avoir des moules plus souvent.

Les plats ne sont pas servis très chauds et la vaisselle n'est pas toujours très propre. Monsieur Gilleron indique que la technique de maintien chaud sera retravaillée.

Les résidents étaient heureux de retrouver la bonne cuisine de nos cuisiniers après 15 jours de plats livrés sous vide de chez Api restauration.

2) Pour la résidence « Les Godenettes » :

La soupe du soir n'est pas bonne, c'est de l'eau.

Les résidents aimeraient pouvoir avoir des jus variés pour la collation. Occasionnellement, cela est possible.

Monsieur Bavay va étudier le marché et la direction décidera des jus autorisés et de la fréquence de livraison.

Problème au niveau du pain du 22/12, voir photo ci-dessous.



3) Pour la résidence « Arthur Musmeaux » :

Les pommes de terre ne sont régulièrement pas cuites.

Les résidents aimeraient pouvoir modifier la carte des substitutions en ajoutant un steak haché. Cela prendra effet à partir du 29 janvier 2024. 4 menus de substitution seront possibles : jambon, escalope de dinde à la crème et aux champignons, poisson pané ou steak haché.

Les plats ne sont pas servis très chauds. Monsieur Gilleron indique que la technique de maintien chaud sera retravaillée, comme pour les résidences Harmonie et Les Heures Claires.

Un point sur les assaisonnements (sel poivre sauce vinaigrette) sera fait prochainement à la demande des résidents.

Laurent GILLERON

