

Participants à la commission de restauration

Harmonie : M. MOULY Patrick, *résident*. Mme HUREZ Déborah, *aide-animatrice*.

Les Heures Claires : Mme MAGNY Jeanne-Marie, Mme LEFEBVRE Jacqueline, Mme DESCHREVEL Suzanne, *résidentes*.

Arthur Musmeaux : Mme BERTHE Jacqueline, Mme BAUER Madeleine, Mme SZYGULA Thérèse, Mme CAILLE Anne-Marie, *résidentes*. Mme NISON Stéphanie, *animatrice*.

Les Godenettes : Mme DENIS Solange, M. CHERUBIN Jean-Michel, Mme BASSO Marie-France, *résidents*. Mme NORTIER Chloé, *IDE*. Mme ELIE Delphine, *animatrice*.

M. LECHEVALIER Jean-Luc, *responsable des cuisines du Comité des Ages*.

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

<p>Résidence « Les Heures Claires » et « Harmonie »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comme déjà précisé lors de la dernière commission des menus, les résidents ne souhaitent plus de pommes de terre au four le soir car c'est trop sec. - Le lapin manquait un peu de cuisson et le pithiviers n'a pas été apprécié. - La soupe à l'oignon d'un soir était inmanageable, noire. - Le crumble d'un vendredi midi a été trop cuit et n'a pas pu être mangé. - Il a été demandé lors d'une précédente commission des menus que de la salade soit mise avec le menu du soir « plateau de fromage », cela n'a été fait qu'une seule fois. - Il n'y a jamais de saucière pour les repas pris dans les unités. - Les soignants demandent s'il est possible de mettre dans les dotations des sticks mayo, ketchup, moutarde. - Il arrive souvent qu'il n'y ait pas de desserts et de collations pour les résidents mangeant en texture mixée. - Les repas sucrés ne sont pas variés, c'est toujours du fromage blanc sucré. - Il n'y a jamais assez de légumes pour faire le potage du soir dans les unités. - La soupe du soir pourrait-elle être préparée par la cuisine pour des questions sanitaires et protocolaires ? - Est-ce possible de diversifier les purées ? - Les parts de fromage sont trop grosses. - Il arrive souvent que les soignants n'aient pas assez de pain dans les unités. Est-il possible de revoir les quantités ?
<p>Résidence « Les Godenettes »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les résidents demandent pour mettre plus souvent du camembert au menu. - Les bananes et les repas sucrés le soir sont très appréciés. - Il ne faut plus faire de coquillettes car les résidents font beaucoup de fausses routes avec ces pâtes au menu.
<p>Résidence « Arthur Musmeaux »</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il arrive parfois que les repas soit servis froids. Le chef intervient en disant que lorsque les températures sont prises, elles sont bonnes (72°). La salle de restaurant est grande et c'est une contrainte car les plats refroidissent vite surtout quand ce sont des pâtes, par exemple. - Les repas sont bien servis et en bonne quantité. - Il y avait beaucoup d'os dans le coq et il était sec. Ce repas n'est pas apprécié.

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Une nouvelle fois les résidents rappellent que les haricots rouges ne sont pas appréciés et qu'il faut mettre moins de maïs dans les salades.- Les pommes de terre rissolées sont petites et sèches. Les résidents préféreraient de plus grosses pommes de terre. |
|--|--|

À la fin des remarques et suggestions, le chef rappelle que les repas sont cuisinés de façon différente dans les 3 établissements car les cuisiniers n'ont pas encore les fiches techniques des menus et cuisinent comme ils le souhaitent.

Rédiger des fiches techniques pour une variété de menus demande un temps considérable.

Le chef suggère donc de planifier des menus réguliers sur une période de 4 semaines.

Les menus seront mis à jour tous les 6 mois. La période "Printemps - Été" débutera en avril et se terminera en septembre, tandis que la période "automne - hiver" débutera en octobre et se terminera en mars.

Par exemple : Le lundi de la semaine 1 (printemps-été), ce sera toujours des champignons à la grecque, des pâtes à la bolognaise, le fromage et une tarte au flan. Ainsi, toutes les 4 semaines, jusqu'à la période 'automne - hiver', le menu restera inchangé.

Si un menu vient à lasser les résidents ou ne plaît plus, il pourra être retravaillé. Rien n'est figé.

Les menus des dimanches, des jours fériés et des repas à thème seront établis par les résidents lors de la commission des menus.

Les résidents sont favorables à ce nouveau fonctionnement qui sera mis en place dans un futur proche.

Proposition du menu de la fête des mères et des pères pour les 4 établissements :

Apéritif : Mojito, toast au thon, wrap de saumon et verrine crème de chorizo chips de fromage.

Entrée : saucisson brioché et salade

Trou normand : sorbet pomme / calvados

Plat pour « les Godenettes » et « Arthur Musmeaux » : Magret de canard sauce miel vinaigre balsamique, flan de courgette

Plat pour « Harmonie et Les Heures Claires » : Suprême de pintade, flan de courgette.

Fromage : Osso Iraty / raisin

Dessert : Café gourmand du Chef

Agenda

La prochaine commission de restauration aura lieu le mardi 14 mai 2024 à 14h30 à la résidence « Les Godenettes » de Trith St Léger.

Jean-Luc LECHEVALIER

