

Date et heure de la réunion : Le 20 février 2024 à 14h30

Personnes présentes : Mme BASSO Marie-France, Mr VALEZ Michel, Mme LEFEBVRE Jacqueline, Mme DEVEMY Ginette, Mr BAVAY Hervé, Mme ELIE Delphine, Mme BRONSART Marine, Mr CHERUBIN Jean-Michel, Mme DISCHANT, Mme MAGNY, Mme TACKAERT Annie, Mme NISON Stéphanie, Mme CAILLE Anne-Marie, Mme SZCYGULA Madeleine, Mme DENIS Solange

1/ Remarques sur les menus précédents

Pour les résidents « Heures Claires » et « Harmonie » :

- Le 20 janvier : l'omelette aux champignons n'a pas été appréciée : trop baveuse, trop liquide.
- Le 22 janvier : pour le navarin d'agneau, les pommes de terre et les carottes n'étaient pas cuites.
- Le 25 janvier : la côte de porc n'était pas cuite.
- Le 5 février : le pot au feu était très bon mais ne pas mettre le bouillon avec le plat principal, faire une sauce piquante à part.
- Le 11 février : le potage aux châtaignes n'étaient pas assez colorés, il était blanc.
- La purée est trop liquide.
- Le 18 février : il n'y avait pas de tapioca avec le bouillon.
- Le 19 février : les pâtes n'étaient pas cuites et étaient froides.
- Les lentilles du petit salé étaient « en purée ».
- Le soir, plus personne ne mange selon un résident « Harmonie ». Tout va à la poubelle. Ils mangent du fromage tous les soirs.
- Proposition de plat : filet américain, moules, sandwich (pâté, jambon) avec des frites.
- Il y a du gâchis sur le pain : beaucoup de pain est jeté. Réponse apportée : il sera enlevé 1 pain sur la commande.
- Une corbeille sera mise à disposition en salle de restaurant pour les culs de pain afin que les résidents « Harmonie » et « Heures claires » se servent.

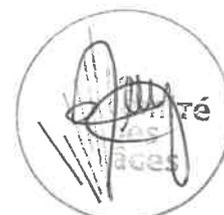
Pour les résidents « Godenettes » :

- La poule de dimanche était dure.
- Les plats arrivent parfois froids.
- Proposition de plat : pommes cuites, filet américain.

Pour les résidents « Musmeaux » :

- Le steak haché est très dur.
- Le calibre des frites est à revoir.
- Le bouillon du week-end précédent a été servi froid.
- Le service n'est plus fait à l'assiette mais au chariot : les plats servis sont froids.
- Ils aimeraient plus souvent des lasagnes saumon/épinards.
- Le céleri rémoulade est trop gros.
- Le 18 février : les carottes de la poule au pot n'étaient pas épluchées.
- Ils aimeraient un peu plus de légumes dans la soupe et moins de pommes de terre.
- La moussaka a été très appréciée.
- Proposition de plat : paëlla, chou-fleur en gratin, endives au gratin, moules.

Peggy FREUZE



Date et heure de la réunion : Le 19 juin 2023 à 14h30

Personnes présentes : Mr BISIAUX, Mr VARLEZ, Mme LEFEBVRE, Mme ELIE, Mme BRONSART, Mme CAMUS, Mme BRONSART, Mme VERLINDEN, Mr MOULY, Mme DUPONT, Mme LECERF, Mme LEGAY, Mme SIMOENS

1/Remarques sur les menus précédents et suggestions des résidents :

Pour les résidents « Heures Claires » et « Harmonie » :

- La salade de museau pourrait-elle être servie avec de la vinaigrette plutôt que de la mayonnaise ?
- Il y a trop de semoule et de riz. Proposition de remplacement : Macaroni, spaghetti.
- Le pot au feu en persillade n'a pas plu (repas d'un dimanche).
- Proposition : corned beef
- Un morceau de fromage a été servi un midi à l'EHPAD mais il était vraiment très petit.
- Les repas du soir : catastrophe sur les salades froides.
- Repas appréciés : Crêpes, tartes sucrées, brioche, plateau de fromages.

Pour les résidents « Godenettes » :

- Proposition : escalope milanaise
- Mettre des moules plus souvent (1 fois par mois par exemple)
- Mettre un plateau de fromages au repas du soir les jours de repas festifs (beaucoup de gâchis ces jours là).
- Ne plus mettre de nuggets
- Le 9 août, adapter les quantités des coquilles de poisson à la mayonnaise.

Peggy FREUZE

