

Participants à la commission de restauration

Harmonie : M. VARLEZ Michel, *résident*, Mme CAMUS Virginie, *cadre de santé*.

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

Arthur Musmeaux : /

Les Godenettes : Mme DENIS Solange, Mme SILVAIN Michelle, M. BISIAUX Marceau, M. CHERUBIN Jean-Michel, Mme BASSO Marie-France, *résidents*. Mme ELIE Delphine, *animatrice*.

Mme BRONSART Marine, *animatrice des résidences Harmonie et Les Heures Claires*.

M. BAVAY Hervé, *comptable du Comité des âges*.

M. RODOT Arnould, *second de cuisine des résidences Harmonie et Les Heures Claires*.

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

| | |
|---|--|
| <p>Résidence « Harmonie »</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Comme déjà précisé lors de précédentes commissions des menus : <ul style="list-style-type: none"> ○ Mettre des saucières dans les chariots pour les résidents mangeant dans les unités. ○ Mettre plus de légumes pour faire le potage du soir au 1^{er} étage. - Ne plus mettre de pommes et poires pour les résidents Harmonie. Des compotes seront mises à la place. - Les friands servis en repas du soir sont trop secs et pas bons. - Les ficelles Picarde servies en repas du soir ne sont sèches et peu consistantes. - Les menus ne sont pas toujours respectés. Par exemple, un filet de maquereau remplacé par une sardine. Arnould répond que c'était une solution pour vider les stocks commandés par l'ancien chef. - La qualité de l'alimentation est meilleure. - Les repas sucrés et mixés sont pris en compte, plus diversifiés ce qui est apprécié. - Beaucoup de gaspillage, il faut réduire les quantités. Le service au gastro est mis en place dès le 14/08 pour pallier ça. |
| <p>Résidence « Les Heures Claires »</p> | <ul style="list-style-type: none"> - « Les repas sont meilleurs, Arnould fait son possible pour nous satisfaire. » - Plusieurs rappels ont été fait : <ul style="list-style-type: none"> ○ Si vous êtes absent au repas du midi, vous ne pouvez pas avoir la soupe du soir. ○ Les changements de menu de dernière minute ne seront plus acceptés. ○ Une seule boisson par personne est comprise dans le menu (bière vin <u>ou</u> eau). ○ Merci de bien vouloir respecter le personnel. |
| <p>Résidence « Les Godenettes »</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La bavette est une viande dure et filandreuse, certains résidents ont du mal à la manger. Lorsque le menu reviendra, plus de textures hachées seront demandées. |
| <p>Pour toutes les structures</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les menus barbecue et moules frites sont appréciés. |

Modifications des menus d'été :

Certains menus d'été ont été réadaptés en fonction des demandes des résidents. (voir menus)

Proposition de menus d'hiver :

Cassoulet, couscous, choucroute, coq au vin, chou rouge, tartiflette, ragout de navets, ragout de carottes, carbonnade flamande, bœuf bourguignon, chou de Bruxelles, ragout de haricots frais.

Agenda

La prochaine commission de restauration aura lieu le mardi 10 septembre 2024 à 14h30 à la résidence « Les Godenettes » de Trith St Léger.

Laurent GILLERON

