



Résidence Pierre et Marie Curie  
10 rue Lamennais, 35240, RETIERS

**COMPTE RENDU**  
**« Commission menus »**  
**du lundi 19 septembre 2016**



Etaient présents :

- Résidents : Mme Pirot, Mme Madeline, Mme Hervochon J., M. et Mme Fiche, Mme Gaumont, Mme Drouelle, Mme Gaultier, Mme Desmots, Mme Guerault, M. Roulin, Mme Henry.
- Personnels : Mme Mouezy (Aide Soignante), Mme Duboullay (responsable salle à manger), M. Toinel (cuisinier), M. Charron (animateur).
- Proches : Mme Rivoiras (famille de Mme Renée Hervochon)
- Excusée : Mme Drouet

Début de la séance : 14h30

Nous accueillons des nouveaux venus à cette « commission menus », c'est l'occasion pour chacun autour de la table de se présenter et de rappeler les objectifs de ces rencontres. L'objectif de ces rencontres « commission des menus » est dans un premier temps de créer un temps de rencontre professionnels/résidents mais aussi de recueillir les envies et demandes des résidents concernant les repas servis, les observations sur le service en salle à manger...

M. Alexis Toinel a rejoint l'équipe cuisine le 1<sup>er</sup> septembre 2016 en tant que cuisinier. M. Toinel a travaillé dans des restaurants mais aussi à l'hôpital local de Janzé avant de nous rejoindre.

L'ensemble du groupe valide le compte-rendu de la dernière rencontre de la « commission des menus » datant du 13 juin 2016.

❖ Observations diverses :

Lors de la dernière rencontre, les résidents avaient souhaité que lorsqu'il est proposé des crêpes fourrées au jambon et à la sauce béchamel, ils souhaitent avoir des natures. A ce jour, cela ne leur a pas été proposé. M. Toinel en prends compte et indique que cela sera fait lors d'un prochain dîner avec ses mêmes crêpes.

Le pâté de saucisse servi le 3 juillet a remporté un vif succès auprès des résidents. Il a été très apprécié.

De nouveau, les résidents souhaiteraient que la salade soit plus mélangée. Pour répondre à ce problème, les personnels de cuisine s'étaient proposé de la mélanger. Il semble que chacun n'a pas le même « coup de main », un rappel sera fait. Toutefois les résidents observent, après leur demande, que les feuilles de salade sont désormais plus finement coupées.

Les résidents demandent de nouveau à ce qu'ils bénéficient de poire cuite « nature ». Il leur est systématiquement servi avec du chocolat liquide. Le plus pertinent est sans doute aujourd'hui de proposer uniquement des natures et de fournir le chocolat liquide à la demande.

Les pommes de terre rissolées servies le dimanche 19 septembre ont rencontré un problème de cuisson. M. Toinel en est bien conscient et ne retentera pas l'essai.

Les consommateurs de bouillon souhaitent qu'il y ait plus de vermicelle. Demande validée par la cuisine.

Petit rappel : Le potage servi le midi et le soir est confectionné uniquement avec des légumes frais et de l'eau. Aucune matière grasse n'y est ajoutée lors de sa préparation.

Le roulement et la rotation du service en salle à manger devrait être réexpliqué d'après les résidents. Certains nous font part qu'ils sont très souvent servis en dernier. Un rappel sera fait.

Il est arrivé que certains résidents n'aient pas de corbeille de pain à leur table et que celui-ci soit directement posé sur la table. Le pain doit impérativement être mis dans des corbeilles. Un nouveau rappel sera fait.

S'il y avait un manque sur les plateaux lors du service du petit déjeuner, l'agent doit contacter la cuisine afin qu'un agent de cuisine lui apporte.

L'omelette baveuse est appréciée par les résidents. M. Toinel propose aux résidents plusieurs choix d'omelettes mais ces derniers souhaitent aujourd'hui consommer uniquement des natures.

Mets appréciés des résidents : Pommes cuites nature ou à la groseille. Par contre et pour rappel, les résidents n'apprécient pas les feuilletés à la viande.

Il arrive de nouveau que de la vaisselle appartenant aux résidents arrivent en plonge et que celle-ci ne soit pas réclamée. L'équipe cuisine rappelle à tous qu'afin d'éviter toute perte de vaisselle, il vaut mieux que celle-ci soit lavée dans un autre endroit mais aussi d'être vigilant sur les retours en plonge.

Fin de séance : 16h00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET