



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

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 5 décembre 2016



Etaient présents :

- Résidents: M. Hardy, Mme Pirot, Mme Guerault, Mme Madeline, Mme Bizeul, Mme Guilleux, Mme Hervochon J., Mme Hervochon D., M. et Mme Fiche, Mme Bécane.
- Personnels: Mme Bazile (Aide-Soignante), Mme Leventi (Agent de Service Hospitalier), Mme Louaisil (agent de cuisine), M. Charron (animateur).
- Excusée : Mme Drouet

Début de la séance : 14h30

Les résidents apprécient la présence de personnes habituellement peu présentes sur ces instances : Mme Bazile et Mme Louaisil.

Nous informons les résidents de l'absence prolongée (6 mois) de Madame Christelle DUBOULLAY.

1°) Retour sur le compte rendu du 19 septembre 2016:

Des crêpes surgelées ont été servies aux résidents et de nouveau, celles-ci, n'ont pas été appréciées. Les résidents demandent à ce qu'on ne leur en serve plus. Les crêpes confectionnées avec un « mélange maison » sont à favoriser.

Les résidents rappellent à l'ensemble des professionnels servant les repas, d'avoir une vigilance sur le mélange de la salade, afin que la vinaigrette ne reste pas dans le fond du saladier et sur le mélange du potage afin que le vermicelle ne reste pas, non plus, dans le fond de la soupière.

Les poires cuites sont un mets très apprécié des résidents, la proposition de pouvoir les déguster nature a remporté un franc succès. Les résidents sont très loin de se lasser de la « poire de besi ».

Pour faire un retour sur le non apport de matière grasse dans le potage, il arrive que certains dimanches, un velouté « enrichi » soit servi.

Afin de faciliter le sens et la rotation du service en salle à manger, il est proposé de numéroter les tables sur le plan de tables de la salle à manger et d'indiquer ces numéros sur le calendrier d'organisation. Mmes Louaisil et Leventi s'en chargent.

Après ces quelques retours et constats, le groupe valide le compte rendu du 19.09.2016.

2°) Observations diverses :

L'omelette baveuse est très appréciée mais certains souhaiteraient bénéficier d'omelette bien cuite. Il est décidé de proportionner les parts : $\frac{3}{4}$ d'omelette baveuse et $\frac{1}{4}$ d'omelette bien cuite.

Le pot au feu est un mets apprécié, surtout pendant la saison automnale et hivernale. D'après les résidents, il en est trop peu servi, d'ailleurs il n'y en a pas eu durant le mois de novembre 2016. Mme Louaisil propose qu'il en soit désormais servi 2 fois par mois, ce qui satisfait l'ensemble du groupe.

La potée du 5.10.2016, servie à l'occasion d'un repas à thème, avait remporté un franc succès. Les résidents en souhaiteraient plus souvent. Demande validée par la cuisine.

La choucroute est jugée aussi trop peu présente au menu. Nous nous accordons pour qu'il y en ait au moins cinq fois dans l'année.

Les résidents avaient à une époque, souhaité moins de charcuterie lors des dîners. Aujourd'hui, ils souhaitent en avoir plus fréquemment. Une « assiette anglaise » leur sera proposée deux fois par mois.

Il existe aujourd'hui deux variétés de « comté ». Les résidents en apprécient un davantage. En l'occurrence, le moins apprécié ne sera plus commandé.

Idée repas évoquées pour petit collectif en « cuisine des résidents » :

- raclette
- œuf à la coque
- Rosbif
- Soupe à l'oignon
- Tête de veau
- Repas fromage (roquefort, chèvre...)

Fin de séance : 16h00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET