



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

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 11 mars 2019



Etaient présents :

- Résidents : Mme Pirot, Mme Madeline, Mme Leveil, Mme Bazin, M. Hardy, Mme Guilleux, Mme Gaultier, Mme Hervochon J., Mme Hervochon D., Mme Fontaine, M. et Mme Fiche.
- Professionnels : Mme Roué (Aide-soignante), Mme Leventi (Agent de Service Hospitalier), M. Courgeon (cuisinier), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte rendu du 10 décembre 2018 :

Nous commençons par la présentation de ce temps d'échange aux nouveaux arrivants puis nous continuons par la lecture du dernier compte-rendu de réunion des membres de la « commission des menus ».

La musique diffusée le dimanche et lors des jours fériés dans les salles à manger est appréciée.

Le lave-vaisselle fonctionne mieux, de nouveaux réglages ont été faits.

Il est observé que certaines assiettes en plastique sont tâchées. Celles-ci ne doivent bien sûr pas être remises en circulation. Toutefois, la question se pose sur le maintien de ces assiettes car elles sont proposées aux personnes qui éprouvent des difficultés à manger seule. A ce jour, de nombreux résidents qui en bénéficient ne mangent plus seuls et sont donc accompagnés lors des repas, la pertinence de les maintenir sera revue avec l'ergothérapeute.

Pour répondre au manque récurrent de verres, une nouvelle commande a été faite. Désormais, lors du service de la collation, chaque secteur bénéficiera d'une couleur spécifique de verres en plastique dur. Cela permettra à chaque secteur de partir avec un nombre suffisant de verres et d'éviter les pertes et la casse. Concernant le service en salle de détente, des verres type « pyrex » se trouveront dans le placard pour le service du goûter.

Les cuisines rappellent à tous de les solliciter en cas de manques éventuels.

2°) Observations diverses :

Lors du service de la potée, certains résidents jugent le boyau de la saucisse difficile à manger. M. Courgeon propose de mettre de la saucisse traditionnelle à la place de la saucisse fumée. Un essai sera fait.

Il avait été demandé par les résidents de proposer plusieurs légumes lors du service du pot au feu : navets, poireaux, carottes, pommes de terre. Cela avait été validé par la cuisine, mais M. Courgeon remarque depuis, que de nombreux légumes ne sont pas consommés, en l'occurrence les navets. Tous s'accordent pour diminuer le nombre de navets dans le pot au feu.

Lors du dernier service de pizzas, les résidents et les cuisiniers étaient insatisfaits de la qualité proposée. Un autre fournisseur sera donc sollicité à ce sujet.

La variété de poisson n'est pas notée au menu, étant donné que les cuisiniers ne la connaissent que la veille et que les menus sont rédigés bien avant. Toujours est-il que les résidents et les professionnels souhaiteraient la connaître. Les cuisiniers ajouteront « à la main » le nom du poisson proposé sur le menu.

Il est rappelé que l'eau servie en bouteille est bien de l'eau de source et non de l'eau du robinet.

Dès le mois de juin, les résidents souhaiteraient bénéficier de moules et plus précisément de moules/frites lors du déjeuner. L'essai sera fait.

Fin de séance : 16h00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET