



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

**COMPTE RENDU**  
**« Commission menus »**  
**du lundi 7 décembre 2020**



Etaient présents :

- Résidents : Mme Bazin, Mme Madeline, M. et Mme Gloanec, M. Quémerais, Mme Chedmail, Mme Pirot, Mme Guérault, Mme Bachelot, Mme Hervochon J., M. Hardy, Mme Fortin, Mme Bouget, Mme Chopin M.T, Mme Hervochon D., Mme Letort, M. Blanchard, Mme Fiche, Mme Lemarié, M. Frangeul, Mme Peltier, Mme Fontaine
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), M. Palmas (cuisinier), Mme Leghié (A.S), Mme Drouet, M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

Après lecture à voix haute, le compte-rendu de la réunion « commission menus » du 7 septembre 2020 est validé par les participants.

1°) Nouvelles arrivées de professionnels en cuisine :

Deux cuisiniers ont rejoint l'équipe. Il s'agit de Antoine Palmas et Ismaël Bhugalooa. Bienvenue à eux !

2°) Paroles aux résidents :

Une nouveauté a été proposée lors du service du dîner du 6 décembre 2020 : le croustillant du Barry. Il s'agit d'un feuilleté composé de choux-fleurs et de béchamel. Les résidents ont apprécié gustativement ce plat.

Depuis quelques mois, l'eau est servie en carafe et se trouve à disposition des résidents (une carafe pour 4 personnes) sur les tables. Les résidents et les professionnels estiment qu'il est jeté à peu près 5 litres par service soit 10 litres par jour. Mme Leventi se propose de revoir les quantités servies avec M. Adeux, résident, qui s'occupe du remplissage de ces carafes.

La soupe de citrouille du « Biaù jardin » a été très appréciée. Les résidents souhaiteraient en avoir plus souvent.

Les plats, dits plats d'hiver (pot au feu, bourguignon, potée, blanquette...) sont appréciés des résidents. A chaque service, ces derniers remportent un franc succès. Ces plats traditionnels et bien connus des résidents doivent être davantage favorisés l'hiver.

Ces dernières semaines, les résidents observent un manque de cuisson de certains plats : sauté de lapin, sauté d'agneau, choux-fleurs, pommes cuites...Les résidents rappellent qu'ils aiment la viande et ses accompagnements bien cuits.

M. Palmas explique qu'il est en période de rodage et de découverte, qu'il avait peu l'habitude de cuisiner dans de grosses marmites et de « surcuire » la viande mais qu'il entend ces retours et modifiera sa façon de faire.

Les résidents souhaitent que les professionnels soient davantage vigilants à l'annonce principalement des desserts en salle. Certains estiment ne pas savoir ce qu'il y a sur les chariots car ces derniers sont parfois peu visibles.

Plats demandés par les résidents plus fréquemment : jambonneau, pot-au-feu, galette saucisse ou galette complète, pommes cuites.

M. Palmas propose aux résidents une cuisine sucrée/salée. Ces derniers n'y sont pas favorables. Un essai de purée de patates douces et de pâté lorrain sera fait.

Pour terminer cette réunion, M. Quémerais tient à féliciter l'ensemble des membres du personnel pour leur patience et leur professionnalisme.

Fin de séance : 16h15

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET