



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

COMPTE RENDU
« Commission menus »
du lundi 16 décembre 2013

Etaient présents :

- *Résidents* : Mme Jolys, Mme Drouelle, M. Hardy, Mme Madeline, Mme Hervochon J., Mme Castel.
- *Personnels* : Mme Leventi, Mme Mellet, M. Pautret, Mme Bonnier, M. Charron.

Début de la séance : 14h30

Peu de représentants résidents ce jour car épidémie de gastro-entérite et visites de médecins.

1°) Retour sur le compte-rendu de la réunion du 9 septembre 2013 :

- La répartition des verres et couverts sur les chariots de goûter est toujours difficile. Essayer d'évaluer au mieux la quantité nécessaire au service du secteur.
- Pour les amateurs de lait baraté, il en sera servi occasionnellement lors du dîner à la place du potage.
- Un doseur à vinaigrette équipera bientôt la cuisine.
- Le potage est parfois trop épais par rapport au vermicelle présent.

2°) Observations concernant les menus et le service en salle à manger :

- M. Hardy souhaite connaître la raison du service du dîner du dimanche 15 décembre qui a été trop long, ½ heure d'attente entre l'entrée et le plat. Ce petit problème a été dû à l'épidémie de gastro-entérite et l'absence de dernière minute d'un personnel.
- Les résidents apprécient le jus d'orange servi avec le petit déjeuner le matin.
- Les fruits servis sont jugés pas assez mûrs. La cuisine en prend note mais pourtant apporte une attention particulière aux fruits. Ceux-ci sont sortis des chambres froides pour murir et remis lorsqu'ils arrivent à maturité.

- Les couteaux à table seront changés car ne coupent pas. Il est proposé de mettre les couteaux à « steak ».
- Les crèmes desserts sucrées sont appréciées des résidents. Par contre les résidents ayant un régime sans sucre apprécient peu les leurs. Docteur Pautret propose à Mme Bonnier de sucrer davantage à l'aspartame celles-ci.
- Les résidents trouvent les assiettes et les entrées trop copieuses. La quantité sera revue.
- Mets appréciés et servis trop peu souvent selon les résidents : boudin noir et blanc, potage à la citrouille, le pot au feu, les steaks hachés, la poule bouillie, des pâtes, des frites, des pommes de terre à la vapeur.
- Le museau est aussi très apprécié et les résidents demandent également à en avoir plus souvent. Par contre, ils apprécient peu l'accompagnement de tomates.
- Les œufs durs sont appréciés mais sans forcément la sauce qui accompagne. Pareil pour l'omelette qui est appréciée mais sans forcément les pommes ou les lardons.
- Il est observé quelques manques et erreurs sur les plateaux de petit déjeuner. Mme Bonnier demande à ce que les fiches petit déjeuner soient bien tenues à jour.
- Le sucré/salé ne remporte pas un vif succès auprès des résidents, ils apprécient peu le jambon à l'ananas.
- Le blé servi en accompagnement est à éviter car pas aimé des résidents.
- Prochaine commission des menus courant mars 2014.

Fin de la séance : 15h30