



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

COMPTE RENDU
« Commission menus »
du lundi 17 mars 2014

Etaient présents :

- *Résidents* : M. Hardy, Mme Jolys, Mme Drouelle, Mme Hervochon J., Mme Madeline, Mme Esnault, Mme Pirot, Mme Guinel, Mme Henry.
- *Personnels* : Mme Duboullay, Mme Mabilais, Mme Roué, M. Pautret, M. Charron.

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte-rendu de la réunion du 16 décembre 2013 :

- La répartition des verres et couverts sur les chariots de goûter est toujours difficile, malgré un achat de verres dernièrement. Une nouvelle fois, merci de veiller à ce que les quatre chariots soient préparés équitablement lors de la préparation du goûter.
- Le lait baraté, très apprécié par certains, est toujours trop peu souvent servi. La cuisine en prend note.
- Un doseur à vinaigrette équipe maintenant la cuisine. C'est aussi les cuisiniers qui mélangent la salade, celle-ci peut être si besoin de nouveau mélangée en salle.

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

- Quelques résidents trouvent le bouillon trop gras certains dimanches. Cette requête sera transmise au cuisinier le confectionnant.
- Les résidents souhaiteraient que les pommes cuites soient servies épluchées. Mme Mabilais leur répond qu'à ce jour, cela prendrait un temps trop important.
- Il est de nouveau dit que les quantités servies sont parfois trop importantes. Il est tout à fait recommandé de demander la quantité voulue à la personne qui sert. Désormais des couteaux et assiettes seront disponibles sur les chariots pour réduire les morceaux parfois trop gros.
- Idée de dîner proposée par les résidents : museau/salade verte

- Mets appréciés par les résidents : langue de porc cuite en gelée, omelette aux lardons et aux pommes, galantine de volaille, les steaks hachés, le riz au lait...
- Mets servis trop fréquemment et peu appréciés par les résidents : le fromage blanc, crêpes fourrées...
- Une demande de crustacés est également faite, mais est difficile à satisfaire car l'épluchage de ceux-ci prendrait un temps considérable. A ce jour, des crevettes décortiquées accompagnées d'avocat sont servies aux résidents.
- Le système du roulement en salle à manger est apprécié de tous.
- Les cuisiniers demandent aux personnels servant en salle à manger de bien prendre connaissance du menu avant de servir les résidents.
- Il est également demandé, lors de la préparation des plateaux, de bien refermer les plats à l'aide du film étirable, pour maintenir la chaleur.
- Le service hôtelier et la cuisine souhaiteraient être avertis lorsqu'il y a des résidents absents lors des repas. Cette question a aussi été vue en CTE.
- Mme Roué demande aux personnes débarrassant les petits déjeuners de bien nettoyer les adaptables après leur passage. Ceux-ci servant par la suite pour les toilettes des résidents.
- S'il reste des bouteilles d'eau « hépar » dans les chambres des résidents, veiller à ne pas en remettre.
- L'aménagement de la salle de détente est aussi abordé. En effet, les tables ne sont pas adaptées aux résidents mangeant dans cette salle. La petite zone aménagée à l'essai pour le repas « thérapeutique » est assez peu appréciée des soignants, car les meubles sont jugés trop imposants, et l'espace trop restreint. A rediscuter rapidement en équipe.
- Prochaine réunion de la commission des menus le 8 septembre 2014.

Fin de la séance : 16h00