



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

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 1^{er} juin 2015

Etaient présents :

- *Résidents* : Mme Drouelle, Mme Pirot, Mme Madeline, M. Fortin, M. Hardy, Mme Hervochon J., M. et Mme Fiche, Mme Hervochon D., Mme Jolys, Mme Castel.
- *Personnels* : Mme Goupil, Mme Leventi, Mme Gandon, Mme Drouet, M. Charron.

Début de la séance : 14h00

❖ Retour sur le compte-rendu du 24 février 2015 :

Sens de rotation en salle à manger : Celui-ci est respecté par tous. Par contre, il arrive encore occasionnellement que le plat soit servi tiède, car beaucoup de temps est passé auprès de résidents ayant besoin d'aide. Nous avançons l'idée pour empêcher de nouveau ce souci de servir ce groupe de personnes qu'après tout le monde. Un plat sera maintenu au chaud pour ce groupe. Cette proposition a été refusée par une partie des personnels soignants pour les motifs que le temps de repas serait trop long pour les résidents ayant besoin d'aide et de sollicitation et la durée du service en serait aussi impactée.

Il arrive que les premiers servis le soit très convenablement, et que par contre les derniers ont moins de choix. Lorsque cela arrive, il est demandé aux personnels d'aller voir s'il y a des restes dans les autres plats, sinon de prévenir les cuisiniers.

Ces quelques remarques prises en compte, le compte-rendu de la commission menus du 24.02.2015 est validé par l'ensemble.

❖ Observations concernant les menus:

Les pommes de terre rissolées sont préférées par les résidents aux pommes de terre « duchesse et noisette ».

Une résidente, ayant un régime diabétique, souhaiterait qu'il lui soit proposé de nouveaux desserts. A chaque confection de gâteaux, les cuisiniers font pourtant son équivalent sans sucre.

Le grand choix de dessert est par contre apprécié des résidents.

Les poires cuites nappées de chocolat sont appréciées par certains mais pas par tous. Les cuisiniers proposeront désormais d'en servir des natures.

Le 29 mai 2015, il a été servi des saucisses aux boyaux très difficiles à couper. Cela sera revu avec le fournisseur.

Les crêpes au jambon servies lors de certains dîners sont trop peu garnies. Le problème sera revu avec le fournisseur, sinon elles ne seront plus servies.

Les résidents sont en demande de : artichauts, moules.

Les apéritifs, lors des jours de fête sont appréciés. Certains demandent occasionnellement du Champagne.

Le fromage, normalement servi à tous les repas est trop peu proposé par les personnels. Les résidents demandent à ce qu'il leur en soit plus proposé.

D'après les résidents, le service du dîner s'est nettement amélioré.

Fin de réunion : 15h15.

Rédacteur : Christophe CHARRON

Validé par M. ROUSSELET