



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

COMPTE RENDU
« Commission menus »
du lundi 7 décembre 2015

Etaient présents :

- *Résidents* : M. et Mme Fortin, M. Bécan, Mmes Hervochon Denise et Jeanne, Mme Gaumont, Mme Madeline, Mme Bizeul, Mme Pirot, M. Adeux, M. Hardy, M. et Mme Fiche, Mme Montgermont, M. Leveil, Mme Guerault, Mme Henry, Mme Drouelle, M. Dumast, Mme Desmots.
- *Personnels* : Mme Hourseau (aide soignante), Mme Duboullay (responsable salle à manger), M. Courgeon (cuisinier), M. Charron (animateur).

Excusée : Mme Drouet

Début de la séance : 14h30

❖ *Retour sur le compte-rendu du mardi 29 septembre 2015 :*

- La visite des cuisiniers en salle à manger est appréciée.
- Suite au dernier compte-rendu de la « commission des menus », les pommes de terre de type « duchesse » ainsi que « noisette » ne seront plus servies. Dorénavant, les pommes de terre servies seront : pommes de terre rissolées ou rôties et frites. Les résidents sont satisfaits.
- Suite au changement de fournisseur, la saucisse servie semble être plus appréciée. Celui-ci nous fournit également : rôti de porc, boudin, charcuterie (rillettes et pâté).
- Le service et la diversité du fromage est grandement appréciés des résidents. Désormais, lors du déjeuner celui-ci est servi avant le dessert et avec le dessert pendant le dîner.

Avec la prise en compte de ces changements, le compte-rendu de la rencontre du 29 septembre est validé par l'ensemble des participants.

❖ *Observations concernant les menus:*

Suite au changement de fournisseur concernant la charcuterie, les résidents sont dans l'ensemble satisfaits mais font remarquer que le boudin peut être trop sec et manque de viande. Problème de cuisson ? Cette demande sera transmise à l'ensemble des cuisiniers et au fournisseur concernant le manque de viande dans ses boudins.

Le fromage « boursin barquette » ne sera plus servi car n'a pas remporté un vif succès lors de l'essai.

La soupe à l'oignon a été testée et appréciée de quelques résidents. Une demande de fromage râpé est faite pour agrémenter la soupe. Demande entendue, du fromage râpé se trouvera à disposition sur les chariots en salle à manger.

Pour les poissons panés servis, il est aussi demandé un filet de citron ou du jus de citron. Demande également entendue, du jus de citron se trouvera à disposition sur les chariots en salle à manger.

Un petit rappel est fait concernant les gâteaux faits « maison » servis le dimanche. Le dimanche, il n'y a pas d'équivalence sans sucre de préparé contrairement à la semaine.

Les crêpes au jambon ont été une nouvelle fois testées et une nouvelle fois les résidents ne les ont pas appréciées. M. Courgeon propose de faire un essai « fait maison », c'est-à-dire de passer commande de crêpes salées puis de faire la garniture.

Demandes des résidents : davantage de pommes et poires cuites, riz au lait et omelette.

Les résidents soulèvent qu'ils apprécient le « fait maison ».

Depuis peu, le service du goûter est alterné le week-end. Le samedi, celui-ci commence à un endroit et à l'opposé le dimanche.

Mme Hourseau demande aux cuisiniers d'avoir, en salle à manger, deux chariots à l'identique. Il se peut que certains mets se trouvent sur l'un des deux chariots. M. Courgeon indique qu'il y a aujourd'hui une multitude de petits contenants sur les chariots mais essaiera de valider cette demande.

Fin de séance : 15 h 45

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET