



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

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 3 mai 2021



Etaient présents :

- Résidents : Mme Vilocet, Mme Chedmail, M. Blanchard, Mme Guérault, Mme Désille, M. Quémerais, M. et Mme Gloanec, Mme Esnault, Mme Pirot, Mme Hautbois, Mme Hervochon J., Mme Fiche, Mme Deguype, M. Bruneau, Mme Peltier.
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), M. Groleau (chef cuisinier), Mme Leghié (A.S), Mme Bonnier (cuisinière) M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

1°) Arrivée d'un chef cuisinier en cuisine :

Christophe Groleau vient de rejoindre l'équipe cuisine en tant que cuisinier en chef. C'est sa première expérience en EHPAD. Christophe G. a travaillé en restauration collective et a été gérant de son propre restaurant. Il explique ce jour aux résidents qu'il se tient entièrement à leur écoute pour toutes demandes concernant l'alimentation. Bienvenue à lui !

2°) Paroles aux résidents :

Ce temps de rencontre démarre par la lecture à voix haute du compte-rendu de cette commission datant du 7 décembre 2020. Cela permet aux résidents de revenir sur certains points déjà évoqués :

- Les résidents rappellent qu'ils apprécient le « croustillant du Barry » (feuilleté composé de choux-fleurs et de béchamel)
- Les résidents observent qu'il est encore aujourd'hui gaspillé de l'eau suite à la mise en place des carafes sur les tables.
Il est évoqué plusieurs solutions afin de limiter ce gaspillage : graduer les carafes permettrait de limiter la quantité dans ces dernières et serait un repère visuel pour la personne qui les remplit, installer un récupérateur d'eau en bas de la terrasse avec un tuyau remontant permettrait de récupérer l'eau afin d'assurer l'arrosage des plants du jardin et du potager en ces périodes de carence en pluie.
- Les résidents rappellent l'importance des semis de citrouilles dans le « Biaù jardin », qui se transforment par la suite en soupe. Cette soupe de citrouille, très appréciée des résidents, permet de diversifier l'offre et marque aussi l'arrivée de l'automne.

Après échanges autour de ces points, les résidents valident le compte-rendu du 7 décembre 2020.

La soupe sous toutes ses formes, c'est ce que souhaiteraient davantage les résidents. La soupe de légumes traditionnellement servie lors des repas est toujours très appréciée, mais les résidents aimeraient qu'il leur soit proposé : soupe de lait baratté, soupe à l'oignon, soupe de légumes oubliés ou toutes autres propositions de la cuisine.

Les « habitués » du consommé de bœuf demandent à ce que le vermicelle soit remplacé par des perles du Japon. C'est entendu côté cuisine.

Les résidents rappellent qu'ils sont fervents admirateurs de plats traditionnels : pot au feu, poule au pot, blanquette, poulet rôti, bourguignon...Ils souhaiteraient que le bourguignon ait systématiquement des pruneaux. Christophe G. rappelle que la recette traditionnelle n'inclut pas les pruneaux mais qu'il est bien sûr d'accord pour cette entorse à la règle.

Les résidents observent aussi que les fruits servis sont parfois soit trop mûrs ou pas assez. Christophe G. rappelle qu'ils seront plus vigilants à la maturité des fruits et que ces derniers seront désormais sortis plus rapidement des chambres froides.

Désormais, deux choix s'offrent aux professionnels de la Résidence qui prennent leur repas sur place. Le premier choix ne change pas : le repas complet pour 4.30 € ou la possibilité de ne prendre que le plat de résistance du jour pour le prix de 3.00 €. L'achat des tickets reste inchangé et se fait auprès des agents administratifs.

Les prochaines dates de la commission des menus se dérouleront le :

- Lundi 13 septembre 2021 à 14h30
- Lundi 13 décembre 2021 à 14h30

Fin de séance : 16h15

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET