

 <p>Résidence Pierre et Marie Curie 10 rue Lamennais, 35240, RETIERS</p>	<p><b><u>COMPTE RENDU</u></b>  <b>« Commission menus »</b>  <b><u>du lundi 13 septembre</u></b>  <b><u>2021</u></b></p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Etaient présents :

- Résidents : Mme Deguype, Mme Chedmail, Mme Gautier, M. Bruneau, Mme Hautbois, Mme Pirot, Mme Esnault, Mme Fontaine, M. Frangeul, M. Dumast, Mme Gloanec, Mme Eveno, Mme Hervochon J.
- Professionnels : Mme Giquel (salle à manger), Mme Louaisil (cuisinière), Mme Talvasson (A.S.H), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

2°) Paroles aux résidents :

Ce temps de rencontre démarre par la lecture à voix haute du compte-rendu de la dernière commission datant du 3 mai 2021. Un point semble ne pas avoir été pris en compte :

*« 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. »*

De nouveau, les résidents souhaiteraient une diversification plus importante dans la proposition des potages ou soupes. Ce point revu et après lecture, le compte-rendu du 3 mai 2021 est validé.

L'équipe de la cuisine rappelle à l'ensemble des résidents via ce compte-rendu, que chacun peut s'il le souhaite rencontrer un-e cuisinier-e pour échanger ou remonter différentes demandes ou besoins. Il est aussi possible de passer les informations par les professionnels qui font le service à table.

Mme Louaisil rappelle à tous que le week-end, les dîners ne sont pas « faits maison ».

Mme Fiche indique que le soir du 3 août 2021, des croustillants du Barry ont été servis. Chacun en a mangé un. Il semble que cela ait été trop peu pour certains. Nous évoquons l'idée de servir en systématique avec des feuilletés de la salade verte.

Les résidents souhaitent savoir comment sont élaborés les menus ? Les menus sont imaginés au moins 2 semaines avant par les différents cuisiniers. Cette organisation est actuellement en cours d'harmonisation.

Les résidents remontent que la blanquette de veau servie le 10 septembre 2021 n'a pas été appréciée car pour certains, elle aurait été servie sans sauce. Par la suite, la question a été posée au chef cuisinier et ce dernier nous indique que la sauce avait été préparée à part, qu'elle était présente sur les chariots mais qu'elle a, pour certains, été oubliée.

Après les repas, le reste d'eau dans les carafes est toujours d'actualité. Signe évident de gaspillage, il est émis de nouveau l'idée d'installer un récupérateur d'eau à l'extérieur pour récupérer cette eau. Résidents et professionnels s'accordent pour tenter l'essai.

De nombreuses courgettes issues du « Biaù jardin » ont été préparées et cuisinées en gratin, potage...Les résidents rappellent qu'ils apprécient ces produits très locaux et bio. Ils souhaiteraient tout de même que ces produits soient mis à l'honneur sur le tableau des menus en indiquant par exemple : Potage avec légumes du « Biaù jardin », gratin avec courgettes du « Biaù jardin ». C'est ok pour l'équipe de cuisine.

La maturité des fruits pose encore problème. Effectivement, il arrive que les fruits servis ne soient pas mûrs ou trop froids. Nous évoquons la possibilité d'investir dans un légumier-fruitier (garde-manger pour fruits et légumes) qui pourrait être installé dans la réserve cuisine. Une demande de devis et de faisabilité sera faite par la cuisine. Reste à voir l'aspect réglementaire.

Pour information, les activités restauration en petits groupes vont désormais pouvoir reprendre.

L'équipe cuisine observe que l'arrivée des chariots de petit-déjeuner à la plonge est souvent tardive. Ce retard a un impact sur l'organisation de l'équipe de plonge. Il est donc demandé de les ramener plus tôt si cela est possible bien sûr.

La prochaine date de la commission des menus est fixée au :

- Lundi 13 décembre 2021 à 14h30

Fin de séance : 16h10

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET