



## COMPTE-RENDU « Commission des menus » du lundi 7 mars 2022



### Etaient présents :

- Résidents : Mme Hervochon J., Mme Fiche, M. Bruneau, M. Charron, M. Hardy, Mme Lemarié, M. Adeux, Mme Guérault, M. Blanchard, M. Gloanec, Mme Hautbois, M. Frangeul, Mme Guilleux.
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), M. Groleau (cuisinier en chef), Mme Gaillard (A.S.H), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

### 1°) Retour sur le compte-rendu du 13 décembre 2021 :

Les questionnaires de satisfaction, en lien avec le projet « repas », ont démarré. Mme Ribanneau, qualitiicienne, aidée par Romane et Audrey, jeunes volontaires en service civique, rencontrent actuellement les résidents pour les remplir.

La fraîcheur importante des crèmes avait été évoquée à la dernière réunion. Dans le but d'éviter tout gaspillage, M. Groleau rappelle qu'il est difficile de quantifier un nombre exact de crèmes à sortir du frigidaire. Ces derniers sont programmés à 3° et les crèmes ne doivent pas être servies à plus de 10°. Toutefois, un rappel sera fait à l'ensemble de l'équipe de cuisine.

Les résidents observent que les fruits arrivent plus à maturité. Désormais, auprès des fournisseurs, les fruits commandés sont PAD (prêts à déguster).

Dans les limites du possible, les résidents demandent à avoir des frites 1 fois par semaine au lieu d'une fois tous les 15 jours. Ok pour la cuisine.

Le riz au lait est un dessert apprécié mais trop peu proposé, le groupe présent souhaiterait en avoir davantage. Pas de soucis pour la cuisine.

Suite à ces remarques, le compte-rendu du 13.12.2021 est validé par l'ensemble du groupe présent.

### 2°) Paroles aux résidents :

En début de réunion, nous rappelons le départ en retraite de Marie-Annick Giquel, qui accueillait et s'occupait du service en salle à manger.

Le pâté servi lors du dîner du 6 mars 2022 a remporté un franc succès. L'équipe cuisine passera de nouveau commande auprès de ce fournisseur local.

Un essai de guacamole avait été proposé lors d'un repas dominical. Sans succès auprès des résidents, le guacamole ne restera qu'au stade de l'essai.

Il est rappelé que les cordons bleus servis lors du dîner du 18 janvier étaient beaucoup trop cuits. L'équipe en poste ce jour avait rencontré un petit « couac » en cuisine.

La présence des chariots « bain marie » en salle à manger est appréciée des résidents : nourriture servie plus chaude, moins de gaspillage, plus écologique car utilisation moins importante de film alimentaire. Pour l'équipe cuisine, ces chariots permettent de libérer les fours plus rapidement afin de démarrer autre chose.

L'avis des professionnels en salle à manger est un peu moins enjoué. Ces chariots sont assez encombrants, lourds lors des déplacements, et lors du retrait des couvercles, la condensation crée sous ces derniers peut être source de brûlures légères.

Afin de répondre à ces problématiques, M. Groleau propose un essai de chariot avec tablettes, ce qui permettrait de dresser une assiette plus aisément et de poser les couverts. Pour éviter la condensation, les cuisiniers ôteront les couvercles avant que les chariots ne partent en salle.

Les résidents jugent qu'il y a trop de tartes et quiches servies le soir. 90 % de ces dernières sont faites maison mais le week-end, les effectifs étant plus restreints que la semaine, il est parfois proposé des tartes fabriquées industriellement. Toutefois, l'équipe cuisine prend note de diminuer ces propositions.

Les résidents rappellent une nouvelle fois qu'ils apprécient le potage confectionné par les cuisinier.e.s. mais aussi les bouillons de bœuf et de poule.

Les plats mijotés sont appréciés comme le pot-au-feu et la poule au pot. D'ailleurs, ces mets sont proposés simultanément chaque semaine.

Concernant le service de la sauce vinaigrette, la méthode actuelle (service de la vinaigrette à la demande) est appréciée mais il arrive tout de même qu'il soit difficile pour certains résidents de mélanger leur salade dans l'assiette avec les autres accompagnements. Une nouvelle fois, nous rappelons de ne pas hésiter à solliciter les professionnels pour toute aide.

Les résidents souhaiteraient avoir davantage d'omelettes. C'est noté pour la cuisine.

M. Groleau indique qu'un repas au thème de la St Patrick sera servi le jeudi 17 mars 2022 et que le mercredi 16 mars, les fromages et yaourts d'une ferme locale seront mis à l'honneur.

Concernant l'affichage des menus, il est observé des changements. Les origines des viandes et des fournisseurs sont indiquées ainsi que les prénoms des cuisiniers en poste lors de la préparation du déjeuner ou du dîner.

Le poisson, habituellement proposé le mardi, devrait désormais être servi le vendredi.

M. Groleau rappelle que l'ensemble de l'équipe cuisine se tient à disposition des résidents à chaque fin de service pour échanger ou répondre à des interrogations.

Fin de séance : 15h50

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET