

# Commission de restauration

## Maison Sainte Anne

-----  
14 février 2023

### Point prestation :

Globalement les résidents sont satisfaits de la prestation, tant au niveau du goût que des quantités.

Pour les entrées avec salade, la salade prime trop sur le reste.

Les menus sont trop répétitifs. Attention au redondance des plats.

Attention à ne pas trop saler la soupe.

Mise en place des collations de nuit.

Les goûters sont très appréciés.

### Repas à thèmes à venir :

**Février** : Les années folles

**Mars** : Fifties

**Avril** : Pâques

### Présentation des menus du 20 février au 23 avril 2023 :

On valide ces menus en y apportant de petites modifications.

**Liste des goûts et dégoûts** : intégrée dans le cadre du plan d'accompagnement personnalisé.  
Mise en place par Romain l'IDEC.

**Menu de substitution** : Betteraves ciboulettes - Escalope milanaise - Purée de pommes de terre  
- Yaourt ou fruit.

**Divers** : Invité externe du lundi au dimanche et jours fériés. Invité résident du lundi au vendredi.  
On redémarre le 1<sup>er</sup> avril. Avec délai de prévenance de 48h à l'avance pour la cuisine.

Respecter le poisson frais une fois par semaine.

Fromage à pâte dur enveloppé à voir pour le soir.

Gâteau d'anniversaire 1 fois par mois le mardi.

Nous convenons de la date de la prochaine commission le mardi 30 mai.

Emmanuelle Cavaro  
Responsable Secteur Restalliance