

MAISON SAINTE ANNE

COMMISSION RESTAURATION AVEC RESTALLIANCE

DATE : 16 Novembre 2022

HEURE DEBUT 14h15

FIN :16h15

Etaient présents :

Les résidents : Madame DUCOS, Mme LEFEVRE, Mr MURAIL

Les salariés : Nathalie DUBURG, Direction, Stéphanie GUEDON, Responsable de la salle, Adeline ROY : Animatrice, Marie Christine NOUHAUD, IDEC

**RESTALLIANCE : Emmanuelle CAVARRO (Responsable Secteur)
Nathalie LASNIER (Chef de cuisine)**

PRESTATIONS RESTALLIANCE DEPUIS MAI 2022	<p>Plat de remplacement varié, d'un résident : beaucoup trop de viande de porc, fibres : légumes + féculent tous les jours avec des couleurs différentes en terme de présentation Bonne qualité dans l'assiette</p> <p>Plateau de fromages midi et soir et/ou laitages</p> <p>Gouter maison 3 fois par semaine</p> <p>D'un résident : trop de file dans la soupe le soir, Madame DUBURG propose de changer la lame de la girafe</p> <p>Des menus à thème sont présentés et proposés dans le cadre de RESTalliance</p> <p>A améliorer : souvent la décoration arrive après l'évènement, Restalliance s'engage à améliorer cela</p> <p>Des repas à thèmes seront proposés pour l'année 2023 prochainement</p>
PRESENTATION DES MENUS DE SUBSTITUTION	<p>Betterave ciboulette et/ou charcuterie du jour Escalope Milanaise et/ou jambon Purée Fruits de saison et/ou laitage</p> <p>Une liste des goûts et dégoûts sera faite par l'IDEC arrivant en décembre 2022</p> <p>Et les régimes particuliers, C'est l'IDEC qui décidera de la nutrition sur</p>

MAISON SAINTE ANNE

	<p>l'ehpad, une copie sera transmise au responsable de salle et en cuisine, Cette liste sera mise à jour à chaque entrée et sortie d'un résident L'objectif étant de proposer systématiquement un menu en lieu et place de ce qui est servi pour le jour,</p>
REPAS DE NOEL	<p>Révision de la carte pour le 14/12/2022 Mousseux+amuse bouche Assiette de fruits de mer → Les huitres risquent d'être revues sur la carte, en effet il est très dur de trouver des huitres à un prix attractif Sauté de cerf Duos écrasés de pomme de terre Poêlée champignons Assiette de 3 fromages/salade verte : (brie de meaux, Muster, Tomme grise Buche Poire caramel B/salé Mousseaux → 156 personnes attendues Résidents, familles, salariés, bénévoles, musiciens AUTRES MENUS : Les 24-25-31-01/01 menus spécifiques : 24/12/2022 : Apéritif, Terrine de brochet, crème d'écrevisse, boudin blanc, pomme fruit, champignons, charlottine fruits rouges carré framboise (Lisse) 25/12/2022 Apéritif+toast, saumon fumé, filet mignon porc, gratin dauphinois, fagot d'asperges, fromages/salade, buchette framboise 31/12/2022 : Apéritif + toasts, coquille St Jacques à la bretonne, salade, Montagne exotique, 1^{er} /01/2023 :</p>

MAISON SAINTE ANNE

	<p>Apéritif + toast Pâté en croute richelieu, Filet de limande farcis, beurre blanc Ecrasé de pomme de terre panais Fagot haricot vert Fromage salade Buche glacée exotique</p>
REPAS A THEME	<p>Proposition à thème pour 2023 via Restalliance</p> <p>En interne :</p>
LISTE GOUT ET DEGOUT	<p>Point plus haut ; à l'arrivée de l'IDEC la liste de goût et dégoût sera mise en place</p>
POINT SUR LES MENUS A VENIR	<p>Restalliance élabore une base et la chef la modifie, à la lecture de la carte</p> <p>Et du temps consacré, elle sera revue par la chef et la Direction si besoin</p> <p>La carte change souvent car il y a chez RESTALLIANCE des difficultés d'approvisionnement via leur fournisseur, rupture de stocks</p>
DIVERS	<p>Au niveau des achats, ACHETER des sticks pour résidents (mayonnaise, tomate, moutarde°</p> <p>Journée de la diététicienne lors de la semaine de la nutrition : 22/11/2022 pour les salariés, résidents et familles</p>

La direction,
Nathalie DUBURG

Jard le 24 Novembre 2022,