

COMMISSION RESTAURATION AVEC RESTALLIANCE

DATE : 30 Mai 2023

HEURE DEBUT 14h30

FIN :16h30

Etaient présents :

Les résidents : Madame DUCOS, Mme LEFEVRE, Mr MURAIL

Les salariés : Nathalie DUBURG, Direction, Stéphanie GUEDON, Responsable de la salle, Adeline ROY : Animatrice, Romain CARADU, IDEC

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

<p>PRESTATIONS RESTALLIANCE DEPUIS</p> <p>Variétés viandes et/ou poissons et accompagnement ?</p> <p>Fromages le soir</p>	<p>Les résidents trouvent qu'il y a souvent du riz, les mélanges féculents et légumes sont à améliorer les résidents aiment que la présentation des ingrédients soient bien séparés.</p> <p>Attention aux associations (banane-mangue et crème anglaise) (radis vinaigrette) Au Cantou : la quantité fait quelquefois défaut Remettre des pommes de terre+beurre tous les 15 jours.</p> <p>Proposer plusieurs fromages : camembert et/ou Coulomniers et/ou Brie) Le soir il doit y avoir un fromage à pâte dure enveloppée</p> <p>Revoir certaines fois la qualité du produit</p> <p>Plus de cakes dont la pâte et un peu épaisse et manque de légèreté. Gâteaux trop lourds et consistants</p>
<p>PRESENTATION DES MENUS DE SUBSTITUTION : point</p>	<p>Betterave ciboulette et/ou charcuterie du jour Escalope Milanaise et/ou jambon</p>

MAISON SAINTE ANNE
Résidence
pour Personnes Agées Valides et Dépendantes

	Purée Fruits de saison et/ou laitage
PLAN BLEU 2023 ET RESTAURATION	Achats : plus de bouteilles d'eau plates+gazeuse Salade de fruit pour les desserts, sorbet glace, yaourt Et ne pas oublier les fromages plus mous pour le soir tels que la vache qui rit Salades froides (pour l'été) composées Des fruits : abricot, brunion, pêche
REPAS A THEME	Les années peace and love 20/06 Les années 80 18/07 Moules frites le 4/08 Barbecue party le 8/08
POINT SUR LES MENUS A VENIR : point Décoration arrive t elle avant le jour	Affichage hebdomadaire impérativement Les menus changent régulièrement
Divers	Bien commandez pour cet été : ketchup mayonnaise

MAISON SAINTE ANNE
Résidence
pour Personnes Agées Valides et Dépendantes

	<p>Le soir : présenter le plat dans un seul ramequin par résident plus long pour les mixés Globalement la qualité doit être revue (riz par exemple) et certains soirs la quantité</p> <p>Commande réassort : petit déjeuner Sachets de thés manquant, bien faire un point régulièrement</p>
--	---

La direction,

Nathalie DUBURG



