

CONVOCATION
COMMISSION DE RESTAURATION

LE vendredi 19 avril 2024

De 14h30-16h00

Les résidents :

- Madame DUCOS
- Madame Akermann
- MR MURAIL
- Invité : Monsieur CARO

Les salariés :

- Nathalie DUBURG (Direction)
 - Stéphanie GUEDON (Resp salle)
 - Adeline ROY (Animatrice) absente
- RESTALLIANCE :
- Romain CARADU (IDERCO) absent
 - Emmanuelle CAVARRO (Responsable secteur) : absente
 - Nathalie LASNIER (Chef de cuisine)

1

ORDRE DU JOUR

- Points Prestations RESTALLIANCE (fromages le soir, à la coupe, quantité, accompagnements et mélange viandes et/ou poissons Etc... Point et retour
- Point sur les Menus : proposer plats traditionnels avec le printemps, l'été
- Repas à thème 2024
- Divers : point sur le pain Boulangerie FRADET
- Plan bleu 2024

La direction

Nathalie DUBURG



[Date]

COMPTE RENDU DE REUNION DU 19/04/2024

COMMISSION MENU

1/ POINT PRESTATIONS RESTALLIANCE

Le fromage le midi bien servi le soir un peu moins copieux

Madame DUBURG rappelle le fromage le soir est servi un jour sur deux : pâte dure (gruyère) + camembert + fromage mou

Ou un produit laitier yaourt ou compote et un fromage mou

Bien lire le menu

Soupe de légume : varier les soupes : soupe à la tomate, velouté d'asperge, velouté de champignons, soupe à l'oignon, soupe de poireaux pomme de terre, vermicelle un peu moins cuit, soupe de cresson

2

Quantité = la quantité s'est améliorée ; la qualité est suffisante

Légumes et accompagnement : ils sont bien séparés

Poisson le vendredi midi

Pomme de terre et jambon = un peu mieux

2/ POINT SUR LES MENUS A 15 JOURS : les résidents en sont informés

Eviter trop de carottes quant aux légumes,

Les résidents observent que de temps en temps les soupe sont très épaisses et/ou allongées

Revoir paupiette de veau et l'emballage du 14/04/2024 = bien de la paupiette de veau

17/04 : pates sèches+ tomates pas assez cuites : à revoir

Les pates à pizza le fond ne sont pas assez cuites ; problème de cuisson

De la cuisine italienne le soir redondant le soir à revoir

La quiche lorraine est bonne par contre

Elles sont allégées avec des flocons d'avoine

Retour sur les plats à améliorer tels que les endives aux jambons trop cuits

Par contre des tartes aux poivrons = très bonne

Remettre des fruits le midi avec l'été à venir, plus de choix

3

Eviter les tourtes : féculents+pommes de terre

Diversifier les salades : maches ; frisée, feuilles de chênes, batavia

Gouter : les gâteaux maison 4 fois par semaine sont respectés

Apéritif le dimanche = il est varié gâteaux secs

Le vin est bon

Les anniversaires mensuels sont respectés

Les résidents ont apprécié le brunch

Menu du 4 Juin /midi

- Punch feuilleté
- Tomate mozzarella
- Couscous+3 viandes : poulet, merguez, boulettes de viande
- Avec légumes frais
- Fromage +mache

- Omelette norvégienne
- Café

Souhait des résidents :

Pour Juillet et Aout

3 repas sous le chapiteau : planches ou barbecues, moules frites

Variés les plats tels que : filets de sardines, pomme de terre avec hareng, piémontaise, salade pomme de terre cervelas, assiette viande froide à renouveler ; patés ; radis + rapés

3 / REPAS A THEMES

- Odyssée grecque : 20/06/2024
- Salade grecque, tomates, concombres, olives
- Moussaka, fassolada (haricot blanc) basboussa (gâteau flanc orange)
- Le Brésil : 7/05/2024
- Avocat crevette, surimi vinaigrette
- Plat : moqueta de peixeca, haricot rouge épicé
- Dessert : panacotta ; mangue ananas

4

4/ PLAN BLEU : du 1^{er} Juin au 30 Septembre 2024

Salade fraîche, salade de fruits, glaces, hydrater les résidents, ouvrir les fenêtres le matin et les fermer le soir

Bien remplir les carafes des résidents

5/ DIVERS

Remplir les carafes plus souvent ; problème de joint

Recommander des joints

Plat témoin à supprimer

Boulangerie Fradet : pain : de gros trous, Madame DUBURG la signalé

A vérifier

Collation de nuit = OK

PROCHAINES COMMISSIONS MENU

Les 5 Juillet 2024 – le 4 Octobre 2024 – 13 décembre 2024

5

Nathalie DUBURG,
directrice



[Date]