

CONVOCATION
COMMISSION DE RESTAURATION

Le vendredi 5 juillet 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)
- Emmanuelle CAVARRO (Responsable secteur) : absente
- Nathalie LASNIER (Chef de cuisine)

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
- Divers
- Axes d'amélioration

La direction

Nathalie DUBURG



COMPTE RENDU DE REUNION DU 5 Juillet 2024

COMMISSION MENU

1/ POINT PRESTATIONS RESTALLIANCE

Au niveau des entrées : qualité et amélioration des propositions

Continuer à varier les soupes : soupes de tomates = pas assez

Menus le soir : beaucoup de pâtes, varier les plats

Menus du midi : l'accompagnement : veiller à ce qu'il y est = féculent + légumes pour équilibrer le plat, c'est en amélioration

Attention à certains menus servis = lentilles+soupe à la lentille le lendemain → trop de lentilles

13/05 = pâte sucrée le soir au lieu de pâte salée avec macédoine de légumes

L'entrée du Dimanche doit être améliorée (tomate et salade)

Les concombres à dégorger sinon beaucoup d'eau

Fromages = c'est mieux en terme de quantité

Les pommes de terre sont revenues souvent durant ces 3 mois

- Diversifier les salades : batavia, feuilles de chêne, proposer de la mâche. Demande de salade « frisé » = non disponible via la centrale de Restalliance
- Bien assaisonner les salades

Carottes : beaucoup trop de carottes servies « râpées » en ce moment, réduire (les 25-26/05 et 8-9/06) avec le soir « poulet/carotte »

1 vendredi sur 2 = moules frites avec sauce différente (frites steakhouse) = très bien

Les résidents apprécient énormément les repas « froid » mais rajouter en quantité.

Assaisonnement : la moutarde est trop forte, veiller à la changer si besoin ; proposer aux résidents si besoin à la place

- 📅 Informer et afficher les menus à 15 jours, en papier A3
- 📅 Origine des viandes à afficher quotidiennement à partir du 15 août 2024

REPAS A THEMES et/ou EVENEMENTS

25/07 : Jeux Olympiques

4/09 : Dolce Vita

8/09 : loto de la maison sainte anne avec l'association « Anim Age) salle des Ormeaux à Jard sur mer

10/10 : Taverne Allemande

21/10 Beaujolais nouveau : apéritif + 1 repas au Beaujolais

PLAN BLEU : Bien servir les menus du Plan Bleu : salades de fruits, salades fraîches, glaces pour les goûters et/ou desserts

Préférer à servir haricot vert que blanc

Remettre salade de Hareng

Adapter un menu pour le jour de la canicule même si la météo est changeante malgré les prévisions, d'où avoir un stock en cuisine (par exemple macédoine, etc...en terme de salade)

Eau : bien remplir les carafes à la fontaine ; 2 carafes par table et remplir aux personnes un verre, bien vérifier

Bien remplir les feuilles d'hydratation

DIVERS : Plusieurs livraisons de pains avec des trous dans la mie de pain, Monsieur CARO (résident) a été voir le boulanger et lui a signalé (pain du 6 juillet 2024) le pain a été rendu au boulanger et remplacé Avec le fournisseur « Pense au pain », il y a moins de trous

Les « **Dimanche** » gâteaux apéritifs servis avec un apéritif qui varie d'un dimanche à l'autre (vin cuit, rosé pamplemousse, kir cassis etc..)

Les mixés et hachés : si changement sont à transmettre impérativement par les infirmiers c'est une décision médicale

Point fait ce jour des menus du 8/07 au 4/08/24 ; avis des résidents demandés

PROJET : Faire venir un food truck pour le dernier trimestre 2024

Rencontre entre résidents (ceux qui le souhaitent) et les salariés

PROCHAINES COMMISSIONS MENU

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

Madame DUBURG, Directrice

