

COMMISSION DES MENUS

Lundi 22 Juillet 2024

Cette réunion va permettre de recueillir les attentes et les souhaits des résidents en ce qui concerne la qualité et la diversité des menus, mais aussi sur le service et l'ambiance générale durant le repas.

Au niveau des repas, la parole est donnée aux résidents présents :

Madame Schwartz a un retour positif sur l'ensemble des repas.

Elle souhaite que soit spécifié qu'elle n'aime pas le poivron dans la ratatouille, n'aime pas la poisson pané (enlève la panure) et les pommes noisettes.

Madame Bigot est très contente de la qualité des repas. Elle souhaite émettre quelques demandes : elle n'aime pas les boulettes et souhaite n'en avoir qu'une. La cheffe cuisinière rappelle que des plats de substitution sont toujours à disposition et lui propose de remplacer les boulettes par un steak haché. Le soir elle préfère n'avoir qu'un seul bout de pain. L'îles flottantes est très bonne. Elle souhaiterait avoir de la brandade de morue.

Monsieur Levert a un retour positif sur la qualité des repas. Il aimerait n'avoir que des entrées car le bouillon ne lui convient que pour le soir.

La cheffe cuisinière en prend note et va essayer de proposer une entrée pour tous le midi et pour ceux qui le souhaitent le bouillon. A revoir lors de la prochaine commission.

Il apprécie la recette des tripes/pomme de terre.

Madame Gadiou souhaite que soit proposé de façon plus régulière des salades de tomates et concombres. Les repas lui conviennent.

Mademoiselle Bousquet n'apprécie pas les omelettes, la cuisinière en prend note. Elle souhaiterait avoir plus souvent des salades de tomates.

Mademoiselle Calvet n'apprécie pas les légumes mais aime la salade.

La cheffe cuisinière a pris note de l'ensemble des remarques faites par les résidents afin d'adapter au mieux les menus et prendre en compte les goûts de chacun.

Il est précisé que depuis 3 semaines un nouveau cuisinier a intégré l'établissement. Les résidents sont unanimes quant à la qualité des repas qu'il prépare, le retour est très positif. Il est à noter qu'il est important de ne pas trop épicer les plats.

Au niveau des petits-déjeuners un rappel sera fait au personnel hôtelier afin que le choix soit toujours proposé à chacun. La diversification des boissons est appréciée.

Pour les desserts, le souhait général est d'avoir plus régulièrement des salades de fruits et de l'ananas.

Les sauces servies à part semblent convenir à l'ensemble des résidents. La directrice va donc investir dans des saucières pour chaque table.

Le gratin de fruits de mer va être à nouveau proposé.

Il est important de surveiller la cuisson de certaines pâtes qui sont parfois « al dente ».

Un échange débute sur la thématique du prochain repas à thème : Camargue, Pyrénées, Bretagne.

Madame Schwartz demande pour avoir des huîtres, mais devant le risque trop important d'intoxication, ce produit ne peut être proposé.

Les andouillettes et les tripes sont appréciées. La cuisinière n'arrive pas pour l'instant à trouver du boudin de qualité afin de reproposer un boudin aux pommes.

La cheffe cuisinière précise qu'un retour lui a été fait sur la viande servie dimanche 21 Juillet. Certains morceaux ayant été trouvés trop durs.

Un retour sera fait aux cuisiniers qui font le service à l'assiette au niveau des quantités, car les assiettes sont trop copieuses notamment le soir. Il est rappelé aux résidents qu'ils ont la possibilité de signaler au personnel de service leur souhait au niveau des quantités.

Des idées émergent quant à des plats/desserts qui pourraient être proposés : des charlottes aux fraises, tarte tatin/glace/chantilly, du fromage blanc accompagné de confiture (cerise, prune, figue), une salade de lentilles, de la langue de bœuf.

Pour essai, des gâteaux type quatre quart ou marbré, seront proposés pour le goûter.

Il est rappelé que ponctuellement la composition des menus peut être modifiée en fonction des problématiques de livraison.

La prochaine réunion se déroulera courant Novembre.