|  |
| --- |
| ETAIENT PRESENTS |
| * Mme MONEUSE
 | Résidente |
| * Mme VANDENBROUCKE
 | Résidente |
| * Mme DOUFFET
 | Résidente |
| * Mme DUMORTIER
 | Résidente |
| * Mme MARCURAT
 | Résidente |
| * Mme WAELKENS
 | Résidente |
| * Mme VANDENBERGHE
 | Résidente |
| * Mme CASSEZ
 | Résidente |
| * Mme NORE
 | Résidente |
| * Mr MILLECAMPS
 | Résident |
| * Mme DURIEUX
 | Cadre de santé |
| * Mme LOYER
 | Responsable secteur chez API |
| * Mr MULAMBA
 | Cuisinier  |
| * Mme COURCIER
 | Directrice |
| * Mme BOUFFART
 | Diététicienne API |

* **Retour sur les menus passés**

Les résidents sont globalement très satisfaits des repas proposés.

Ils soulignent que certaines associations leur semblent néanmoins surprenantes : ratatouille/ choux, pâtes/salade etc. et demandent de rectifier ce point.

Ils demandent à ce que le même produit ne soit pas proposé plusieurs fois dans la semaine (cf saucisses, carottes etc.). Les cuisiniers seront vigilants sur ce point.

Ils souhaitent que les produits de saison soient cuisinés. L’équipe cuisine rappelle que le frais est privilégié et qu’ils essaient de proposer au maximum des produits de saison.

Le riz est trop sec =) il sera désormais proposé accompagné d’une sauce ou d’un bouillon pour pallier ce problème.

Les frites sont de meilleur calibre (cf demande lors de la commission-menus précédente).

Concernant la soupe, les résidents la trouvent bonne. La Direction rappelle que la soupière du RDC doit être changée afin de pallier le problème d’ouverture (les agents du soir doivent remélanger la soupe avant de la servir et les difficultés d’ouverture de la soupière rendent cette tâche difficile).

* **Visite de la cuisine**

L’équipe cuisine aimerait proposer à quelques résidents de venir visiter les locaux de la cuisine (les résidents seraient munis du kit visiteur). Ainsi, ils pourraient mieux comprendre les règles et l’organisation qui s’appliquent à une cuisine collective. Les résidents sont intéressés par cette initiative.

* **Remarques sur les menus à venir**

Les résidents souhaiteraient avoir du hachis parmentier plus régulièrement.

Les résidents aimeraient se voir proposer de la compote plus régulièrement. Mr MULAMBA explique que l’EHPAD privilégie les fruits frais.

Les résidents voudraient pouvoir avoir de la vinaigrette supplémentaire mise à leur disposition si besoin. Mr MULAMBA leur indique que c’est tout à fait possible de mettre un pot sur le chariot et de le proposer aux résidents souhaitant en avoir plus.

Les résidents soulignent que les friands sont peu garnis. Il est proposé que les cuisiniers fassent eux-mêmes les friands afin qu’ils soient meilleurs.

Concernant le pain, la Résidence propose déjà beaucoup de choix (platine, complet etc.) et ne peut pas élargir davantage cette offre. Il est parfois difficile de quantifier les besoins en pain, qui fluctuent parfois d’un jour à l’autre. L’objectif est de répondre aux besoins sans gaspiller.

* **Les boissons**

Suite au changement de prestataire au printemps dernier, la gamme de boissons proposée a changé.

Les résidents sont plutôt satisfaits des boissons proposées.

* **Le repas de noël**

Les repas de noël seront déterminés avant la prochaine commission menus.

Les résidents émettent leurs souhaits quant aux repas festifs de fin d’année : demande de pintade, de foie gras, de saumon fumé et de cassolette de coquilles saint jacques.

Un point sera fait en novembre avec le prestataire pour déterminer les menus des fêtes.

**Prochaine commission-menus le mardi 12 décembre à 10h**