



COMMISSION-MENUS

COMPTE RENDU

CR-CM-10/2018

Date de réunion	09/10/2018	Début de réunion	10H30
Lieu de réunion	Salle de restaurant RDC	Fin de réunion	11H30

1. Demande de résident :

Mme Depoorter demande pourquoi il n'y a plus de filet américain et de steaks hachés.

Mr Hamy soulève les problèmes d'hygiène et de conformité - il y a un risque important de développement de bactéries.

Solution envisagée peut-être l'utilisation de steaks hachés pré-marqués.

Date à définir en novembre ou en décembre pour un repas sur le thème américain =>Repas hamburgers.

2. Recueil des remarques et suggestions

Premier point abordé par Mr Hamy la consommation trop importante de pain harrys : aujourd'hui par mois on commande 40 sachets de pain harrys contre 15 il y a encore quelques mois.

Il a donc été décidé lors de la réunion du groupe nutrition du 05/10/2018 que seules les personnes ayant des problèmes de déglutition ou de mastication auraient du pain harrys.

Nous avons la chance d'être livrés chaque jour par le boulanger et les pains sont divers et variés : pain platine, pain complet, pain sans sel, baguettes, viennoiseries.

Il est important de souligner que le pain harrys est industriel, très sucré, pas très nourrissant et qu'il reste onéreux à l'achat comparé à l'artisan boulanger qui fait de bons produits nutritifs et de qualité.

-Mme Dogimont n'est pas satisfaite et est mécontente.

Les souhaits émis par les résidents lors de cette commission de menus sont les suivants :

- Demande de rata
- Demande de Ragoût de mouton
- Avoir du raisin car c'est encore la période.
- Demande de pain le midi.
- Avoir du rôti orloff.
- Avoir du Jambon sans sel.
- Souhait d'avoir du vinaigre lors des frites du mardi.
- Avoir de la pizza molle.
-

Les remarques émises par les résidents sont les suivantes :

-Mr Creteur refuse les nouveautés, dit avoir des goûts bien définis et ne pas vouloir de changement.
=> Mr Hamy lui répond qu'il faut satisfaire les goûts des 74 résidents.

-Mr Creteur et Mme Thieuw font la remarque qu'à l'hôpital les repas étaient meilleurs.

=>Mr Hamy lui répond que tous nos plats sont faits sur place contrairement à l'hôpital et que les résidents sont satisfaits des repas (cf résultats des enquêtes de satisfaction).

-Mr Creteur souhaiterait avoir du vinaigre en plus des autres condiments.

=>Mr Hamy prend en note cette demande et lui dit de ne pas hésiter à demander lorsqu'il souhaite des choses particulières.

-Mr Creteur souhaite avoir de la pizza molle.

=>Mr Hamy lui répond que cela serait assez difficile car c'est une question de chariot chauffant. Il essaiera néanmoins de faire des pâtes assez fines pour une meilleure découpe.

-Mme Moneuse préférerait que les pâtes ne soient pas mélangées aux ingrédients, notamment les pâtes mélangées aux poissons.

=>Mr Hamy en prend bonne note.

-Mme Dogimont dit avoir eu du chou-fleur dernièrement très bien cuisiné sinon « c'est de la flotte ». Les légumes selon elle, ne sont pas bien préparés, soit ils sont trop cuits ou soit pas assez, il n'y a pas beaucoup de diversité dans les préparations, lorsqu'il y a de la purée de céleri, il n'est pas nécessaire de mettre des pommes de terre en accompagnement.

=>Mr Hamy lui répond que les légumes sont cuits à la vapeur et non immergés dans l'eau, que la cuisine fait en sorte de les travailler différemment : sous forme de flans, avec des pâtes ou encore avec des lardons et de l'ail. Concernant les pommes de terre en accompagnement d'une purée, nous sommes en collectivité, il faut donc respecter les goûts de chacun donc il y aura toujours des pommes de terre en plus.

3. Informations diverses

Mr Hamy présente Anthony le dernier cuisinier arrivé.

Mr Hamy souligne que seules les personnes participant aux ateliers culinaires peuvent goûter les préparations, par mesure d'hygiène.

Mr Hamy dit que prochainement, il y aura aux menus des nouveautés : Tartes poire-roquefort, Tartes pommes –camembert, utilisation du potiron en soupe ou en dessert, des potages épinards-menthe ou encore carottes- bananes....

Mr Hamy propose dans les menus les légumes et fruits de saison : châtaignes, endives de différentes façons braisées, en salade, au jambon, la période également des crucifères (chou-fleur, choux de Bruxelles, potiron

Repas de fin d'année avec les familles prévu le 14/12/2018.

Pour les repas du réveillon et du jour de Noël les 24 et 25/12/2018, le menu est en cours d'élaboration : saumon fumé, viande farcie, feuilletés d'escargot ou de Saint-Jacques, bûchette glacée...

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• Mme COURCIER	Directrice
• M. HAMY	Responsable cuisine
• Mme AGNERAY	IDE
• Mme Durieux	Cadre de santé
• Mme SAMAILLE	Résidente
• Mme MYTER	Résidente
• M. CRETEUR	Résident
• Mme WERBROUCK	Résident
• Mme DOGIMONT	Résidente
• Mme DOUFFET	Résidente
• Mme MONEUSE	Résidente
• Mme HONORE	Résidente
• Mme HUYS	Résidente
• M. GUIOT	Résident
• Mme JOUVENEZ	Résidente
• Mr DEROY	Résident
• Mme THIEUW	Résidente
• Mme VANDENBERGHE	Résidente
• Mme VASSEUR	Résidente
• Mme MORTIER	Résidente

Rédacteur
Mme AGNERAY Sophie