



COMMISSION-MENUS

COMPTE RENDU

CR-CM-02/2019

Date de réunion	11/06/2019	Début de réunion	10H00
Lieu de réunion	Salle de restaurant RDC	Fin de réunion	10H50

1. Bilan des propositions faites lors de la précédente commission des menus

Un point sur les demandes émises lors de la dernière commission des menus est effectué.

Actions à mettre en place	Suivi de la mise en œuvre		
	Fait	Non Fait	Commentaires
Avoir du vinaigre avec des frites		X	Les résidents ne doivent pas hésiter à en faire la demande dès que nécessaire.
Proposer une corbeille de fruits (avec différents fruits de saison) en substitution de chaque dessert.	X		L'idée a été testée mais un gaspillage a été constaté. La proposition est abandonnée.
Avoir du saucisson à l'ail en plus grande quantité et fréquemment	X		Selon les résidents présents, le service du saucisson à l'ail est désormais satisfaisant.
Commander des crêpes au jambon et des crêpes aux champignons	X		Les résidents en sont satisfaits.
Avoir des tomates crues		X	De nouveau plébiscitées, il est précisé que les tomates n'étaient pas encore de saison et seront servies prochainement.
Remplacer la mortadelle aux olives par de la mortadelle classique ou de la mortadelle au jambon	X		Les résidents en sont satisfaits
Remplacer les demi-pommes par des pommes entières	X		Les résidents en raffolent et souhaiteraient en avoir plusieurs fois dans la semaine.
Avoir des pommes de terre de meilleure qualité	X		Des pommes de terre grenailles sont désormais utilisées. La qualité gustative satisfait le peu de résidents qui en mangent.
Diversifier les poissons servis	En cours		Le saumon plein filet est désormais servi. Suggérée par M. BOSSU et demandée par les résidents, la truite sans arrête devrait être testée prochainement.
Mettre en place un test visant à proposer des crudités à la place de la soupe en entrée le midi		X	Les résidents suggèrent les crudités suivantes : tomates, céleris, concombre, poireaux vinaigrettes et carottes râpées.

2. Recueil des remarques et suggestions

Les différentes demandes émises lors de cette commission des menus sont synthétisées dans le tableau suivant :

Demandes	Faisabilité		Commentaire
	Oui	Non	
Diversifier les yaourts proposés		X	M. HAMY explique qu'il y a suffisamment de choix mais malheureusement les yaourts sont distribués en fonction de leur DLC
Proposer plus régulièrement (au moins 2 fois par semaine) des petits suisses très appréciés des résidents	X		
Avoir des condiments avec la charcuterie et les pommes de terre au four	X		Des oignons et cornichons seront servis avec la charcuterie et les pommes de terre au four
Avoir du piccalilli avec les frites	X		M. HAMY explique que le conditionnement (5 litres minimum) qu'il pourrait obtenir de son fournisseur habituel entrainerait des pertes puisque devant être consommé dans les 3 jours. Il est donc décidé d'acheter des pots standard à Auchan qui seront jetés, s'il en reste, après le service.
Diversifier le fromage servi	X		Problème récurrent devant être dû à la rotation du service des plats. M. BOSSU suggère néanmoins de proposer de la crème de président
Avoir plus de pain au petit déjeuner	X		Il suffit d'en redemander car la quantité est servie en fonction des habitudes des résidents.

3. Echanges et informations diverses

Avec la période estivale, en guise de désaltérants, des granités (glace pilée aromatisée) ainsi que des eaux naturelles aromatisées vont être servis.

De même, des glaces (petits pots, cônes, skis) seront servies au moins une fois par semaine.

Les fruits qui seront servis en cette période estivale sont les suivants ; melons, abricots, fraises et pastèques.

Concernant les légumes, les tomates et les courgettes arrivent.

Les haricots verts vinaigrette et le taboulé sont au menu cet été.

4. A venir

Prochainement aura lieu un atelier confiture.

Les ateliers éveil des sens seront également reconduits. Les résidents sont invités à faire part de leurs idées et suggestions.

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• AGNERAY Sophie	IDE
• COLLEMARE Océane	Diététicien API
• M. BOSSU	Responsable API
• M. DOUFFET	Résidente
• M. DOGIMONT	Résidente
• M. GUIOT	Résident
• Mme HONORE	Résidente
• HAMY Cédric	Cuisine
• LI Gisèle	Chargée qualité gestion des risques
• Mme MONEUSE	Résidente
• M. QUEVAL	Résident
• Mme VANDENBERGHE	Résidente
• Mme WERBROUCK	Résidente

Rédacteur
LI Gisèle