



COMMISSION-MENUS

COMPTE RENDU

CR-CM-01/2017

Date de réunion	24/04/2018	Début de réunion	10H00
Lieu de réunion	Salle de réunion	Fin de réunion	11H00

1. Bilan des demandes émises lors de la commission des menus du 28/11/2017

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

➤ **Variété des fromages** : le problème persiste. Certains résidents (servis les premiers) sont satisfaits de la diversité des fromages proposés et d'autres (servis en derniers) déplorent le manque de choix. M. HAMY rappelle que 6 sortes de fromages sont proposées à chaque service. Le problème concernerait davantage le service du soir. Il conviendra de demander à Mme DUREIUX de rappeler aux agents de respecter la rotation du service, le soir.

➤ **Museau en fines tranches** : les résidents sont satisfaits du changement.

➤ **Remplacer les pommes de terre en friture par des pommes de terre vapeur pour accompagner le pot au feu ou la blanquette** : l'action n'a pas été mise en œuvre. Cela sera fait pour les prochains services.

➤ **Proposer des pommes vapeur lorsque la semoule et le riz sont au menu car source de fausses routes** : M. GUIOT rappelle la nécessité de la substitution. Cette suggestion n'a pas été mise en œuvre. Le chef cuisinier en reprend note.

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	
Avoir du Vieux Lille	X		Il en sera proposé sur le plateau du dimanche.
Avoir des rognons	X		
Avoir des filets de poisson et non des cubes	X		De la queue de lotte et du saumon sont déjà proposés.
Avoir plus souvent des moules		X	M. HAMY rappelle que la saison des moules s'étale de fin août à novembre.
Avoir des pommes crues (à croquer) et pas toujours des fruits cuits	X		M. HAMY rappelle que cela est plus difficile à manger. Mme LI rappelle que les vitamines y sont plus importantes. Il en sera proposé ; il faudra les manger avec un couteau.
Avoir des spaghettis à la bolognaise	X		Actuellement les coquillettes sont proposées pour faciliter la mise en bouche mais des spaghettis seront

			proposés de temps en temps.
Revoir la cuisson des frites (les frites sont jugées trop dures et difficiles à manger)	X		M. HAMY rappelle qu'il s'agit de frites fraîches. La cuisson sera davantage surveillée.
Avoir du jambon ou de la langue de bœuf vinaigrette le soir lors des plateaux fromage	X		Une protéine sera dorénavant servie quotidiennement le soir.
Avoir un repas de substitution à chaque service		X	M. HAMY explique que cela n'est pas possible compte tenu des difficultés de gestion des stocks que cela engendrerait.
Avoir des gaufres fourrées au goûter	X		Prévues en test dans la prochaine commande.
Avoir des radis	X		M. HAMY va étudier cette possibilité.
Avoir des pizzas à croûtes moins dures	X		La cuisson sera davantage surveillée.
Avoir du couscous	X		
Avoir du chou-fleur à la vinaigrette	X		
Avoir du boudin plus souvent		X	M. HAMY rappelle qu'il faut respecter les saisons.
Avoir davantage de choix pour les goûters diabétiques		X	Le choix est déjà varié (cake citron, cake nature, madeleine...)

3. Informations diverses

M. HAMY informe les résidents que des gâteaux de riz et des gâteaux de semoule seront prochainement proposés.

Pour le goûter des roulés à la framboise seront proposés.

Suite à une remarque d'une résidente, l'appellation « yaourt » devra être remplacé par « laitage » dans les menus. En effet, sont servis sous l'appellation « yaourt » les yaourts aux fruits, les yaourts aromatisés, les fromages blancs et les crèmes dessert.

Afin de respecter scrupuleusement la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, M. HAMY explique que le filet américain ne sera plus proposé. De même, les steaks hachés devant être cuits à cœur à plus de 63°C – ce qui les rendrait durs – ils ne seront plus proposés. Les résidents ne cachent pas leur déception. Mme LI explique que pour palier à cela des sorties au restaurant vont être régulièrement proposées. Certains résidents se plaignent de devoir payer. Il est rappelé que l'établissement paye la moitié du repas et que le résident paye l'autre moitié. Il est demandé, lors de la proposition de participation, de préciser le type de restauration : restaurants, brasseries, estaminets.

Un autre point réglementaire est abordé. Il concerne les animations culinaires (PASA compris). Lorsque la préparation est effectuée par la cuisine et que la cuisson est gérée par les agents et résidents, après conservation d'un plat témoin, l'ensemble des résidents peuvent participer à la dégustation. Inversement, lorsque la préparation est effectuée par les résidents et les agents, la dégustation ne peut être effectuée que par les personnes ayant participé à l'activité.

M. HAMY informe les résidents qu'il va prochainement leur préparer du coq au vin. Les résidents sont ravis.

Suite à l'augmentation de la consommation de pain Harry's, M. HAMY explique qu'il va revoir la quantité de pain frais commandé. Les résidents expliquent leur consommation de pain Harry's par le fait qu'il n'y a pas de croûtes. Les croûtes du pain frais sont d'autant plus dures le mercredi, jour de fermeture de la boulangerie (le pain proposé le mercredi est livré le mardi matin).

Fin de la réunion à 11 heures.

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• M. HAMY	Responsable cuisine
• Mme LI	Chargée qualité gestion des risques
• Mme ROUSMANS	Hôtelière
• Mme ARFAUX	Résident
• M. CRETEUR	Résident
• Mme DECOSTER	Résidente
• Mme DEPOORTER	Résidente
• Mme DOGIMONT	Résidente
• Mme DOUFFET	Résident
• M. GUIOT	Résident
• Mme JOUVENEZ	Résidente
• Mme HONORE	Résidente
• M. MONEUSE	Résident
• Mme MONEUSE	Résidente
• M. MOUTON	Résident
• Mme ROUTIER	Résidente
• Mme THIEUW	Résidente
• Mme VANDENBERGHE	Résidente

Rédacteur
Mme LI Gisèle