



COMMISSION-MENUS COMPTE RENDU

Réf. : CR-CM-01/2021

Date : 14/01/2021

Heure : 10h00

Lieu : Restaurant

ETAIENT PRESENTS	
• Mme MARCURAT	Résidente
• M. GUIOT	Résident
• Mme TYOEN	Résidente
• Mme HONORÉ	Résident
• Mme DHALLUIN	Résidente
• Mme MONEUSE	Résidente
• Mme CHOMBEAU	Résidente
• Mme VANDEBERGHE	Résidente
• Mme WAELKENS	Résidente
• Mme DOUFFET	Résidente
• Mme DOGIMONT	Résidente
• Mme DUBELLOU	Résidente
• Mme CEDARD	Résidente
• DURIEUX Catherine	Cadre de santé
• AGNERAY Sophie	IDE
• HENNION DAVID	Responsable cuisine
• VALMORIN Stella	Chargée qualité

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 des tomates crues		X	Les tomates fraîches sont plus régulièrement servies mais pas encore suffisantes pour les résidents.
Diversifier les poissons servis	X		Les sardines ont été appréciées par les résidents
Avoir du piccalilli avec les frites		X	
Diversifier le fromage servi		X	Limiter les fromages à tartiner
Corriger l'assaisonnement des crudités (échalotes, persil, ...)	X		
Proposer plus souvent des sardines	X		
Faire un test pour proposer au moins deux fois par semaine des fruits comme alternative aux yahourts	X		
Limiter les carottes et les faire cuire davantage lorsqu'elles sont servies en rondelles		X	
Limiter la distribution de roulade et servir plus de saucisson à l'ail	X		
Diversifier les fromages – limiter les fromages à tartiner	X		Les résidents apprécient d'avoir davantage de fromages à la coupe

En saison, servir des moules au moins une fois par mois	X		
Servir plus de plats chauds le dimanche	X		
Avoir plus souvent des tomates farcies	X		

2. Informations générales

M. HENNION informe les personnes présentes qu'en raison d'un mouvement de grève, les livraisons n'ont pu être assurées depuis fin décembre mais la situation devrait est revenue à la normale cette semaine.

Un résident précise que les menus ont été bien adaptés compte tenu de la situation.

3. Tour de table

Plusieurs résidents déplorent des quantités trop importantes dans les assiettes qui pourraient avoir pour effet de couper l'appétit et qui engendre un gaspillage trop important. Monsieur HENNION propose de faire des assiettes plus petites en premier lieu, les résidents ayant toujours la possibilité d'être resservis.

Un résident estime que le potage est délicieux mais qu'il y en a trop souvent. Il est rappelé que les potages ont été remplacés par des crudités deux fois par semaine.

Un résident se plaint du fait que les repas sont trop rapides le dimanche midi, ne laissant pas le temps de prendre l'apéritif. Mme DURIEUX informe qu'une hôtelière a été recrutée pour permettre une présence le weekend. Le déjeuner commencera donc par l'apéritif de 11h45 à 12h00, suivi par le repas de 12h00 à 13h00. Un résident demande si on peut venir plus tard si on ne prend pas d'apéritif. On lui répond qu'elle peut le faire ou venir à 11h45 et prendre un jus de fruit.

Certains résidents trouvent que le repas est trop épicé et trop salé, d'autres pas assez. Mme DURIEUX explique qu'avec l'âge la perception du goût est altérée. Les repas sont donc plus épicés pour éviter d'avoir le sentiment que les repas sont fades. En revanche, du sel et du poivre sont à disposition des résidents qui peuvent en rajouter s'ils le souhaitent.

Les résidents souhaiteraient plus de fruits, M. HENNION rappelle que les fruits sont proposés deux fois par semaine et qu'il est plus difficile d'en trouver en hiver. Des poires seront ajoutées au menu.

Un résident demande à ce qu'il y ait moins d'entremets. Un autre résident demande à ce qu'il y ait davantage de champignons lorsque ce sont des plats qui en contiennent. Les résidents voudraient plus souvent de la charcuterie le soir. M. HENNION prend note de ces demandes.

Les résidents apprécient les fromages à la coupe en remplacement des fromages à tartiner.

Une raclette est prévue en février – mars et une choucroute est prévue en février.

4. Suggestions de plats

- Pâtes à la sauce tomate ;
- Plus de yaourts naturels ou avec des morceaux de fruits ;
- Proposer des gâteaux de riz ;
- Cassoulet
- Refaire des boulettes d'agneau

- Boudin noir

5. Menus prévisionnels

M. HENNION présente les menus prévisionnels et y apporte des ajustements en fonction des remarques des résidents.