

 <p>Résidence DRONSART E.H.P.A.D Bouchain</p>	COMMISSION MENU <i>Compte rendu</i>	CR-CM-16
--	---	-----------------

Date de réunion	20.02.2017	Lieu de réunion	Quartier de l'Ostrevent (600)
Début de réunion	14H	Fin de réunion	15H00

<p><u>Date de la prochaine rencontre :</u> A définir</p>
--

Madame REGNIEZ Emmanuelle, responsable cuisine au sein de l'EHPAD ouvre la séance à 14h. La commission a lieu au quartier de l'Ostrevent.

Madame REGNIEZ demande aux résidents s'ils ont des remarques à faire concernant la restauration :

Une résidente explique qu'il arrive régulièrement que le café servi au petit déjeuner soit tiède voir froid. La responsable cuisine explique qu'elle reverra avec les agents de l'hébergement pour trouver une solution à ce problème. Les résidents indiquent qu'il arrive aussi que le lait soit froid. Madame REGNIEZ précise que les résidents ne doivent pas hésiter à solliciter le personnel soignant afin de réchauffer le lait ou le café au micro-onde.

Elle fait ensuite le tour des participants pour savoir si les menus d'hiver conviennent toujours et si des modifications sont à faire pour les semaines suivantes.

Les résidents demandent des lentilles, Madame REGNIEZ explique qu'elle en prévoira 2 fois par mois au lieu d'une.

Une résidente indique que le plat servi la veille au soir était froid (soupe et pâtes), ce problème sera vu en équipe.

Une résidente explique que les frites sont trop raides et qu'elle a des difficultés à les manger. La responsable cuisine propose de commander des frites surgelées plus épaisses.

Les résidents indiquent que la viande servie le dimanche précédent était très tendre.

Une résidente indique que tous les résidents n'aiment pas les sardines. Madame REGNIEZ explique que c'est pour cela que 2 viandes sont souvent proposées au menu, ceci afin de pouvoir s'adapter aux différents goûts des résidents. Elle précise que l'équipe cuisine tente de contenter le plus grand nombre.

Un résident indique qu'il souhaiterait que l'attente entre les plats soit améliorée, tout particulièrement entre l'entrée et le plat. La responsable cuisine explique que l'attente s'explique par le service de tous les résidents du restaurant en

même temps, cependant elle explique qu'elle réfléchira en équipe à une solution d'amélioration.

Ensuite Madame REGNIEZ présente les prochains repas à thème et rappelle qu'ils ont lieu tous les 4èmes jeudi du mois.

Mois	Date	Repas
Janvier	26/01	Chinois : Soupe, sauté de porc au miel avec ses nouilles ou riz cantonnais, salade de fruits exotiques.
Février	23/02	Italien : Charcuterie, bœuf à la tomate, tiramisu.
Mars	23/03	Carnaval : Quiche au maroilles, carbonnade flamande, frite salade, beignet.
Avril	27/04	Oriental : Couscous, Gâteau au miel.
Mai	25/05	Ascension : Assiette nordique, rôti orloff haricot, coupe de glace.
Juin	22/06	Antillais : Samoussas, rougail, entremet exotique.
Juillet	27/07	Mer : Plancha de la mer, crêpe choco /chantilly
Août	24/08	Campagnard : buffet froid, tarte aux pommes.
Sept	28/09	Ch'ti : Moules frites, Maroilles, Tarte au sucre
Octobre	26/10	Alsacien : Choucroute, Munster, Kouglouf
Novembre	16/11	Beaujolais : Charcuterie, Gibier, choux rouge, Tarte aux prunes Attention 3^{ème} semaine

La responsable cuisine demande s'il n'y a pas trop de fruits proposés en dessert, les participants indiquent que ce n'est pas leurs ressentis.

Une résidente explique qu'il y a trop souvent de la salade en accompagnement le soir. Madame REGNIEZ précise qu'il est difficile de remplacer la salade lorsqu'il y a de la quiche au menu. Elle ajoute qu'il y a la possibilité de prendre de la purée chaque soir et midi en plus des plats de substitution proposés.

Les résidents suggèrent de proposer de nouveau des babas au rhum.

La responsable cuisine explique que les souhaits des résidents émis lors de la dernière commission menu ont été respectés concernant les gâteaux du goûter. Il y a donc moins de gâteau au chocolat.

Les résidents indiquent qu'ils ont appréciés les choux fourrés servis en dessert ce dimanche.

Une résidente demande des œufs à la coque. Madame REGNIEZ explique qu'il n'est pas possible de travailler avec des œufs frais au sein des cuisines de collectivité telles que celle de l'EHPAD.

Madame REGNIEZ invite les résidents à s'inscrire à l'animation du 21 mars prochain. Elle explique que les résidents pourront préparer et déguster une fondue Bourguignonne au quartier de l'Ostrevent, où se déroule la commission menu. Elle précise que ce type d'animation est organisé tous les mois pour une quinzaine de résidents.

Les résidents souhaitent faire de nouveau des planchas. Madame REGNIEZ explique que le service technique recherche actuellement une solution pour limiter le dérangement provoqué par les odeurs des planchas. Elle précise que des hottes d'aspiration doivent être installées.

Les résidents indiquent qu'ils ont bien aimé le quiz musical réalisé lors d'un repas à thème. Cette animation est donc à reconduire.

Les participants demandent à Madame REGNIEZ de remettre des pains aux raisins pour le déjeuner du dimanche. La responsable des cuisines propose d'y ajouter également des chaussons aux pommes, feuilletés comme le souhaite les participants.

Une résidente voudrait manger un dessert typique « Les choses de Suisses ». Madame REGNIEZ propose de le réaliser en dessert lors de l'animation fondue Bourguignonne.

La responsable cuisine remercie l'ensemble des participants et clôture la commission menu à 15H.

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• Mme REGNIEZ Emmanuelle	• Responsable Cuisine
• Mme DURAND Maëlle	• Service qualité
• Mme HERBIN Marie-Claire	• Résidente / Représentante du CVS
• Mme MOREAU Bernadette • Mme DUFOUR Josette • Mme BOUCLY Jeannette • Mme MASSA Juliette • Mme BETRANCOURT Jeannine • Mr BETRANCOURT Jean-Marie • Mr DUFOUR Laurent • Mr MIROUX Marcel	• Résident(e)s
• Mme GILLON Muriel	• Famille

Rédacteur(s)
Mme DURAND Maëlle Service qualité