

 <b>Résidence DRONSART</b> <i>E.H.P.A.D Bouchain</i>	<b>COMMISSION MENU</b> <i>Compte rendu</i>	<b>CR-CM-24</b>
---	---	-----------------

<b>Date de réunion</b>	08/03/2019	<b>Lieu de réunion</b>	Salle animation
<b>Début de réunion</b>	14H00	<b>Fin de réunion</b>	15h00

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

Mme Régniez Emmanuelle, responsable de cuisine, ouvre la séance à 14h la commission menu a lieu en salle d'animation.

Mme Régniez débute la séance par l'annonce des menus des repas à thème de l'année.

Les deux qui viennent de passer, Savoyard en Janvier et Italien en Février ont satisfaits les résidents.

Il est proposé un tour de table afin que tour à tour chacun des résidents présents puisse s'exprimer.

### **Repas du midi/Déjeuner :**

Un résident souhaite des escargots. Mme Regniez prévoit donc d'en préparer à Pâques.

Les résidents suggèrent leur menu de Pâques tel que suit :

- Escargots
- Gigot de 5h accompagné de flageolets

Il est demandé des coquilles st Jacques. Mme Regniez propose d'en cuisiner aux fêtes de Mai.

Une résidente demande un ragout de mouton. Plat qui est prévu au menu du lendemain.

Les résidents soulignent adorer le boudin noir et demandent plus souvent des endives au gratin.

Il est demandé de la poule au pot, du bœuf-carotte et des artichauts. Mme Régniez leur propose de cuisiner des fonds d'artichaut à la macédoine. La proposition a été retenue par les résidents.

### **Desserts :**

En dessert, il a été noté que les poires au vin étaient un peu dures, nous serons vigilants à cela.

### **Repas du soir/ Souper :**

Un résident de la RDO signale que les soupes du soir sont toujours excellentes mais en revanche certains résidents de l'EHPAD les trouvent parfois un peu trop poivrées. Mme Regniez diminuera le poivre chacun pouvant en ajouter à sa convenance avec les condiments présents sur chaque table.

Les résidents désirent plus souvent des pommes cuites et du pain perdu en dessert le soir.

Mme Regniez informe que conformément aux demandes préalablement exprimées l'équipe cuisinera du vermicelle de temps en temps.

### **Divers :**

Les résidents de la RDO demandent plus de quantité. Mme Regniez les informe que l'équipe hôtelière d'ELIOR est également à l'écoute de leur besoins et remarques et nous informe de celles-ci.

Les résidents nous informent que les menus sont bien équilibrés et que le double choix est le bienvenue.

Les gâteaux d'anniversaire ont un vrai succès !

Un résident nous confie qu'après avoir été dans différentes structures avant Bouchain il félicite l'équipe car les repas ici sont d'une qualité supérieure et toujours à son gout.

L'ensemble des résidents sont satisfaits

Me Régniez clôture la commission menu à 15h et remercie l'ensemble des participants.

<b>ETAIENT PRESENTS</b>	
<b>Nom</b>	<b>Fonction</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mme REGNIEZ Emmanuelle</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsable cuisine</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mme HERBIN Marie-Claire</li><li>• Mme MER Mona</li><li>• Mme CORNILLE Marthe</li><li>• Mme VEREZ Thérèse</li><li>• Mme DOUCHET Eliane</li><li>• Mme MOREAU Bernadette</li><li>• Mme RAVIART Yvette</li><li>• Mme VANTROYEN Angeline</li><li>• Mr PAGLIAI Serge</li><li>• Mr DEPAUW Jules</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Résident(e)s</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mme POUVELLE Emilie</li><li>• Mme TIRMANS Raymonde</li><li>• Mr LEVEL Jean-Luc</li><li>• Mme LAISNES France</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Résident(e)s de la RDO</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mme DUHAMEL Nadine</li><li>• Mr DUHAMEL Jean-Yves</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bénévoles</li></ul>

<b>Rédacteur(s)</b>
Mme REGNIEZ Emmanuelle