

 <p>Résidence DRONSART E.H.P.A.D Bouchain</p>	<p>COMMISSION MENU <i>Compte rendu</i></p>	<p>CR-CM-26</p>
--	---	------------------------

Date de réunion	02/09/2019	Lieu de réunion	Salle d'animation
Début de réunion	14h00	Fin de réunion	15h00

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

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

Mme Régniez fait un tour de table et demande aux participants s'ils ont des remarques à signaler. Elle procède à la présentation des nouveautés du dernier trimestre.

1. Les nouveautés du dernier trimestre

- La Carbonade flamande (France)
- Les Moules (hollande)
- Les Brochette de bœuf (France)
- Le Melon jambon de pays (France)
- La Crépinette de lapin (France)

2. Le cahier de suggestion

Le boudin noir (France) est apprécié mais un résident demande de l'avoir sucré à la place de salé, Mme Regniez en informera le fournisseur. Les résidents demandent également de le servir avec de la purée.

Les hamburgers (France) sont appréciés mais il a été demandé de les servir le midi. En effet ce plat apparaît trop copieux pour le soir.

Pour les gouters des diabétiques, il a été demandé plus de madeleine.

Les assiettes sont parfois perçues comme trop copieuses, puisque le service se fait en direct à l'assiette il sera demandé à chacun la portion qu'il souhaite.

Un résident de l'EPHAD demande plus de sauce, Mme Régniez lui propose de le demander au service de son assiette. Il demande également de la sauce à la tomate ce qui a été servie le soir même. Enfin ce résident demande des tomates en salade jambon le soir. Mme Régniez prend note de ses demandes.

Les résidents ont demandé aussi plus de crème et moins d'entremets, ceux-ci leur paraissant moins consistants.

3. Qu'avez-vous retenu ?

Positif :

Les résidents ont constatés que les repas étaient bien équilibrés et gouteux notamment les moules.

Les gâteaux d'anniversaire et les gouters sont appréciés.

La carbonnade flamande (France) est fortement appréciée mais une résidente de la RDO a demandé à ce qu'elle soit servie en semaine car elle ne prend pas de repas le dimanche.

Les quiches lorraines sont appréciées mais ont été suggéré en entrée et le mercredi si possible car une résidente de RDO prend ses repas ce jour de la semaine.

Les résidents apprécient les pâtes mais ont demandé des tagliatelles des macaronis et des penne. Les coquillettes sont préférées au jambon et le soir.

Les repas à thèmes sont appréciés et le repas campagnard a beaucoup plu.

Une épouse de résident qui prend ses repas les dimanches aiment tous les repas qui lui sont proposés.

Nous avons servi des crépinettes de lapin aux pruneaux (France) pour changer un peu et les résidents ont apprécié.

Pour l'apéritif du dimanche, les préparations culinaires faites par les résidents lors de l'animation du samedi sont appréciés. Ils aimeraient aussi des biscuits apéro.

L'ensemble des participants sont satisfaits et trouvent les repas bons.

Négatif :

Des locataires de la RDO demandent à ce que les concombres ne soient plus servis à la crème mais tout simplement à la vinaigrette.

Ils ont constaté aussi que certains morceaux de fromage étaient trop gros, nous couperons quelque morceaux moins gros pour celui qui le désire. Certains aiment particulièrement le camembert et les fromages forts.

Nous notons aussi que les résidents ont précédemment demandé plus de crème et moins d'entremets, ceux-ci leur paraissant moins consistants.

Les locataires de la RDO n'aiment pas trop qu'il y ait lardons dans les plats notamment les légumes. Ils les préfèrent nature car ils ne veulent de « cholestérol ». De même la rosette est trop grasse pour un résident de la RDO, Mme Regniez lui a donc proposé autre chose pour lui.

Les brochettes de bœuf (France) seraient moins appréciées car trop difficile à manger c'est pourtant de l'onglet mais il est vrai que le bœuf en général est plus apprécié en mijoté tel que (carbonade, joue etc...)

Pour la soupe enrichie il a été demandé à ce qu'elle soit plus consistante en plus grande quantité et surtout bien chaude. Mme Régniez a donc revu la procédure de préparation avec l'ensemble de l'équipe.

4. Proposition de menus de la prochaine saison

L'équipe de cuisine a proposé de préparer :

- une salade périgourdine en entrée pour un dimanche
- la choucroute de la mer
- les lasagnes de saumon maison
- la soupe aux potimarrons
- un gratin de pommes de terre au maroille

Mme Quardel a aussi proposé que soient cuisinés des manchons de canard confits.

5. Vos souhaits pour la prochaine saison

L'assemblée propose des endives au gratin, des pois cassés, du chou rouge, il leur est donc suggéré d'en mettre au prochain trimestre dans les menus d'hiver.

Une résidente demande des filets de sole.

Mme Régniez remercie l'ensemble des participants et clôture la séance à 15h.

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• Mme REGNIEZ Emmanuelle	• Responsable cuisine
• Mme LALLOYER Séverine	• Socio-esthéticienne
• Mme QUARDEL Edith	• Animatrice
• Mme HERBIN Marie-Claire • Mr DEPAUW Jules • Mme MOREAU Bernadette	• Représentant(e) des résident(e)s
• Mme LAPEN Eliane • MM E WALGAEVE Marie • Mr MIROUX Marcel • Mr PAGLIAI Serge • Mr TIERTANT Robert • Mr DHAINAUT Gery • Mr DUPUIS Claude • Mr BELLEGUELLE(RDO) • Mme TIRMAN(RDO) • Me HAZARD Denise • Mme RAVIART Yvette • Mme DUTRIEUX Monique • Mme CLOUTIER Maria • Mme MARHAND Virginie • Mme CORNILLE Marie-Marthe • Mme COULON Eliane • Mme RUCARD Janine • Me VANTROYEN Angeline • Mme DUVIVIER Carolina • Mme LEFEVRE Thérèse • Me DOUCHET Eliane • Mme VEREZ Thérèse • Mme CHATELAIN Giuseppina • Mme MER Mona	• Résident(e)s

Rédacteur(s)
Mme REGNIEZ Emmanuelle