

 <p>Résidence DRONSART E.H.P.A.D Bouchain</p>	<p>COMMISSION MENU <i>Compte rendu</i></p>	<p>CR-CM-27</p>
--	---	------------------------

Date de réunion	26/11/2019	Lieu de réunion	Salle d'animation
Début de réunion	14h00	Fin de réunion	14h50

<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.

1. Les nouveautés du dernier trimestre

Cerf (Union Européenne)
Sandre (origine Atlantique)

2. Le cahier de suggestion

Le vol-au-vent (France) a été fortement apprécié. Un résident de la RDO a fait constater que l'on a pris part de ses remarques et a apprécié que l'on mette des crudités à la place de la charcuterie.

Les résidents de l'EHPAD ont apprécié aussi qu'il y ait moins de lardons dans les légumes.

A la dernière commission menu les résidents de la RDO avaient suggéré des crèmes et des mousses à la place des entremets. Ils notent que ce changement a été réalisé.

Les résidents ont demandé de faire des pâtes au gratin le midi et du pain perdu en dessert.

Mme Régniez souligne que suite à la demande des locataires de la RDO, via le cahier de suggestion, les quantités de légumes ont été augmentées.

Il a été demandé de la soupe au lard.

3. Qu'avez-vous retenu ?

Positif :

Les résidents ont constaté que les repas étaient variés et équilibrés.

Les gâteaux d'anniversaire sont toujours appréciés et différents à chaque fois.

Une résidente de la RDO avait demandé à ce que la carbonnade soit servie en semaine car cette dernière ne prend de repas le dimanche. Elle souligne que l'équipe a répondu à sa demande.

Une autre résidente avait demandé des quiches en entrée en semaine, demande qui a également trouvé réponse.

Les résidents ont réclamé aussi du rôti de dindonneau, constatant qu'il y a un moment que l'équipe de restauration n'en a pas proposé.

Le repas à thème est toujours apprécié et notamment celui de novembre qui était composé de coq au vin accompagné du beaujolais.

Négatif :

En nouveauté nous avons proposé du cerf et du sandre, le cerf n'a pas été apprécié et principalement à la RDO le sandre est trop fort en goût et préfèrent le poisson que l'on sert habituellement : cabillaud, merlu, flétan (origine atl).

La soupe aux champignons n'a pas été un succès les résidents préfèrent la soupe de légumes.

4. Proposition de menus de la prochaine saison

Mme Régniez a proposé le menu des repas des familles du 15 décembre

- Tiramisu aux deux saumons (atlantique)
- Suprême pintade(France) et son accompagnement de légumes
- Trou normand
- Assiette fromage
- Miroir passion chocolat blanc

5. Vos souhaits pour la prochaine saison

Les souhaits des résidents pour les repas de Noël sont :

- du foie gras
- des coquilles st jacques,
- des ballotins de volaille voire du chapon
- et du saumon fumé

Mme Régniez remercie l'ensemble des participants et clôture la séance à 14h50

ETAIENT PRESENTS	
Nom	Fonction
• Mme Régniez	• Responsable cuisine
• Mr Marcel Miroux	• Résident(e)
• Mme HERBIN Marie-Claire	• Résident(e)
• Mme MOREAU Bernadette	• Résident(e)
• Mr PAGLIAI	• Résident(e)
• Mr DHAINAUT	• Résident(e)
• Mr BELLEGUELLE(RDO)	• Locataire
• Mme TIRMAN(RDO)	• Locataire
• Mme DUTRIEUX	• Résident(e)
• Mme CLOUTIER maria	• Locataire
• Mme MARCHAND virginie	• Résident(e)
• Mr KACHMAREK jo	• Résident(e)
• Me DOUCHET eliane	• Résident(e)
• Mme VEREZ therese	• Résident(e)
• Mme MER mona	• Résident(e)
• Mr et Me DUHAMEL	• Bénévoles

Rédacteur(s)
MME REGNIEZ EMMANUELLE