



Résidence Pierre et Marie Curie
10 rue Lamennais, 35240, RETIERS

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 7 septembre 2020



Etaient présents :

- Résidents : Mme Guérault, Mme Madeline, M. Blanchard, Mme Houssais, Mme Josse, Mme Férion, Mme Esnault, M. et Mme Gloanec, Mme Letort, Mme Guilleux, Mme Pirot, Mme Bouget, Mme Chedmail, Mmes Hervochon J. et D., Mme Bazin, Mme Fiche, Mme Fortin, Mme Fontaine.
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), Mme Bonnier (cuisinière), Mme Delalande (A.M.P), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte rendu du 9 décembre 2019 :

La situation sanitaire actuelle n'a pas permis réunir cette instance lors du 1^{er} semestre 2020. C'est pourquoi, la dernière rencontre « commission menus » s'est déroulée le 9.12.2019.

Rappel du compte-rendu du 9 décembre 2019 :

« Il est observé que de plus en plus de plateaux sont demandés par les résidents lors du service du déjeuner et du dîner. Mme Drouet rappelle qu'hormis le petit déjeuner, le service du déjeuner et du dîner doit être fait en salle à manger ou en salle de détente. La possibilité de bénéficier d'un plateau en chambre dépend des rendez-vous de chaque résident et bien sûr de son état de santé à l'instant T. »

Les résidents avancent de nouveau cette problématique. Certains trouvent qu'il y a eu peu d'évolution sur cette question et qu'à ce jour de nombreux plateaux sont encore proposés en chambre : une dizaine le midi et une vingtaine le soir. Les résidents rappellent qu'il y a forcément un impact sur la qualité du service avec moins de professionnels présents en salle.

Suite à ce petit rappel, le compte-rendu de la réunion « commission menus » du 9 décembre 2019 est validé par les participants.

2°) Paroles aux résidents :

Le service de « moules-frites » est très apprécié des résidents, ils préfèrent qu'il leur en soit servi le midi plutôt que le soir.

Les résidents ont été satisfaits des salades qui ont été proposées cet été. Toutefois, ils souhaiteraient bénéficier plus fréquemment de salades de melon et d'artichauts.

Le poisson servi le mardi est un incontournable apprécié par tous. Des nouveautés ont été proposées cet été : raie, saumon... Ces dernières ont remporté un franc succès.

Les résidents font part qu'il y a longtemps qu'ils n'ont pas mangé de sardines grillées. Mme Bonnier est d'accord avec eux et cela leur sera proposé sous peu.

Concernant les salades de poissons, tous les 15 jours, maquereaux ou harengs accompagnés de pommes de terre sont proposées. Les résidents rappellent qu'ils apprécient ces dernières.

Depuis le 31 août 2020, il n'y a plus de bouteilles d'eau en salle à manger. Des carafes sont désormais à disposition, 1 carafe pour 4 personnes. Cette nouvelle initiative éco-responsable est appréciée des résidents. Toutefois quelques ajustements sont à revoir : les carafes sont remplies à la moitié, suffisant pour certains mais pas pour tous. Cela sera revu avec la personne qui s'en occupe.

Les résidents apprécient la maniabilité et le poids des carafes (moins lourd qu'une bouteille d'eau). Celles-ci sont lavées après chaque déjeuner.

Les fruits et légumes produits dans le « Biaù jardin » peuvent désormais être préparés, cuisinés et servis aux résidents. Mme Ribanneau, qualitiçienne au sein de la Résidence, a remis à jour le plan de maîtrise sanitaire.

Pour rappel, un potage de courgettes du jardin avait été proposé un dimanche midi au mois d'août et très probablement que des soupes de citrouilles seront au menu cet automne.

L'automne arrive avec ses plats de saison. D'ici quelques jours, vous pourrez retrouver au menu : pot au feu, bourguignon, ragoût, potée...Les résidents sont satisfaits.

Les tartes ou quiches surgelées, sont servies très occasionnellement les soirs de week-end mais sont toujours peu appréciés des résidents. Mme Bonnier propose de les remplacer par des feuilletés ou croissants au jambon. L'essai sera donc fait.

Un petit groupe de participants trouve le pâté de lapin dur et qu'il manque de gras. Cela sera revu avec le fournisseur.

M. Gloanec ajoute qu'en comparaison avec les établissements qu'ils ont pu fréquenter, la cuisine de la Résidence « Pierre et Marie Curie » est très bonne et très appréciée.

Demandes de plats par les résidents : jambonneau/choux de Bruxelles, omelette, salade d'avocats

Fin de séance : 16h15

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET