



## COMPTE-RENDU « Commission des menus » du lundi 5 septembre 2022



### Etaient présents :

- Résidents : M. Bruneau, Mme Brossard, Mme Chedmail, Mme Pirot, Mme Fiche, M. Frangeul, M. et Mme Hamon, Mme Hervochon, Mme Désille, M. Jouanolle, M. Blanchard A., Mme Derouéné, M. Gloanec, Mme Fontaine.
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), Mme Louaisil (cuisinière), Mme Martin (A.S), Mme Yven (stagiaire en animation), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

### 1°) Retour sur le compte-rendu du 7 mars 2022 :

Les résidents observent toujours une fraîcheur importante des crèmes et des compotes servies. La chaîne du froid ne devant être rompue, ces dernières sont sorties à 3° et ne doivent pas être servies à plus de 10°. Un nouveau rappel sera fait à l'ensemble de l'équipe de cuisine.

Les chariots chauffants présents en salle à manger présentent de nombreux avantages : plus écologique, plus économique, maintien de la chaleur...Par contre, le manque d'espace sur la partie haute oblige les professionnels à sans cesse répéter des gestes, se baisser pour par exemple récupérer pain et beurres situés sur la tablette basse du chariot. Afin d'éviter ces gestes à répétition, est-il envisageable de rajouter une tablette sur la partie haute pour y déposer certains aliments demandés par les résidents ? L'équipe de cuisine étudie la question.

### 2°) Paroles aux résidents :

Les résultats de l'enquête de satisfaction concernant le groupe de travail sur l'alimentation seront diffusés dans le « Journal des Résidents » N° 87. Claire Ribanneau, qualitiennne, proposera également un temps de rencontre courant octobre pour échanger de nouveau en groupe sur ce sujet.

Actuellement et ce jusqu'à un temps indéfini, la Résidence rencontre des difficultés d'approvisionnement en cidre. Les fournisseurs ne sont pas en manque de pommes mais en manque de contenants...Il est possible que ce type de pénurie ne soit pas isolée ces prochains mois.

Durant la semaine du goût 2021, les résidents avaient dégusté du fromage local. Une satisfaction gustative évoqué par les résidents. Qu'en est-il du service du fromage local ? La cuisine étudie le sujet.

Lors de la dernière commission des menus, il avait été évoqué le changement de jour du service du poisson. Pour information, celui-ci sera toujours servi le mardi sauf cas exceptionnel : temps du Carême, congés du poissonnier...

Tous les soirs de cet été, il était proposé aux résidents du lait Ribot avec du pain grillé. Ce mets, apprécié par de nombreux résidents, ces derniers souhaiteraient qu'il en soit ainsi toute l'année. C'est OK pour la cuisine.

Il est très apprécié des résidents qu'il leur soit proposé une seconde fois le plat du jour.

Les résidents auraient souhaité davantage de melon cet été. La cuisine en prend bonne note.

Désormais, l'automne et l'hiver approchent à grands pas, et à cette occasion, les résidents souhaiteraient bénéficier de davantage de soupes de citrouilles et de soupes à l'oignon. Pas de problème pour la cuisine.

Les professionnels observent que les plats servis en salle de détente arrivent trop chauds. En effet, il y a un risque de brûlure pour les résidents. Mme Louaisil propose que ces plats soient sortis plus tôt des fours afin qu'ils ne soient pas trop chauds au moment du service.

Les verres en plastique qui servent lors du service du goûter sont très entartrés, ce qui les rend forcément peu appétissants...Mme Louaisil propose que l'ensemble des verres bénéficient d'un lavage actif (trempage, lavage et détartrage à la main). Après cet essai, l'équipe cuisine jugera si un réapprovisionnement ou un changement de contenants est nécessaire.

Rappel : L'ensemble de l'équipe cuisine se tient à disposition des résidents à chaque fin de service pour échanger ou répondre à des interrogations.

Prochaine réunion de la commission des menus le lundi 5 décembre 2022 à 14h30.

Fin de séance : 15h45

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET