

Compte rendu de la commission Menu du 31 aout 2023

Résidents présents : Mme Baron, Mme Durand, Mme Alletru, Mr Blanchard, Mr Chessé, Mr Bouhier, Mme Duret, Mr Gaudineau, Mr Grolleau, Mme Billaud, Mme Colange, Mme Coulais, Mr Grassin, Mme Pelletier, Mme Billaud, Mr Picher, Mr Marion, Mme Garreau.

Professionnels présents : Mr Mignot, Mme Bonnet, Mr Laurent, Mme Guitton, Mme Etienne

Le directeur remercie les résidents présents pour s'être déplacé aussi nombreux, il rappelle que cette instance est pour eux le moyen de s'exprimer sur leurs ressentis de la nourriture au quotidien. Cette commission sera renouvelée toutes les 8 semaines.

Comment sont établis les menus ?

Les menus sont établis sur 8 semaines, revus régulièrement en fonction des saisons et de la disponibilité des produits. Restoria favorise le circuit court et collabore avec par exemple le Panier de Camille pour les légumes, Liboureau pour le vin...

Les menus végétariens n'ont pas de grand succès. La cuisine est très bonne en générale et les résidents présents disent ne pas se plaindre. La Mogette est un plat qui ne revient pas assez souvent à leurs goûts et la préfère bien cuite et fraîche.

Les mets appréciés et demandés sont le pot au feu, la mogette, les frites, la fressure, des œufs à la coque, le melon pendant la saison

Comment est géré le pain ?

Les commandes sont vues au jour le jour et aussi en fonction des menus. Le cuisinier s'engage à trouver un équilibre pour éviter le gaspillage et les « restrictions ». Mais s'il arriverait d'avoir des manques, il est toujours possible d'aller rechercher du pain à la boulangerie. L'équipe cuisine reste vigilante.

Gaspillage alimentaire

Toutes portions servies ne peuvent être resservie, mais la réflexion est toujours orientée autour de la personne et de son appétit, de la diversification des aliments et de donner envie. Depuis un an un gros travail de réflexion a été menés sur les quantités, la gestion des déchets et des stocks et de réel progrès ont vu le jour autour de ses axes de travail.

Rencontre avec Restoria :

Mr Le directeur rencontre Mr David PETIT directeur de Restoria ainsi que Mr Dominique HOUMEAULT responsable de notre secteur au sein de Restoria le lundi 11 septembre 2023, afin d'acter avec eux la validation des menus par la commission menu toutes les 8 semaines.

Diversification des menus

L'équipe IDE s'engage à identifier les besoins des résidents en crèmes et produits enrichis, afin de proposer des compléments plus riches en protéines. Toujours pour répondre au mieux aux besoins des résidents, des menus « hachés » et « manger-mains » seront proposés à partir du 11 septembre.

Changement de cuisinier

Le Chef Samuel LAURENT va être muté au sein du groupe Restoria vers de nouvelles responsabilités et il sera remplacé par Victor à une date qui reste encore à définir.

Fin de séance 16h15