COMPTE RENDU COMMISSION MENUS

DU 01 FEVRIER 2024

Présents :

Résidents :	**Equipes :**	
Mr MARION	Mr Éric MIGNOT	Directeur
Mr GROLLEAU	Mme Laurence HERVE	Cuisinière
Mr GAUDINEAU	Mme Christelle HENNEVEU	Adjointe de direction
Mr CHESSE	Mr Victor ARNAUD	Chef cuisinier RESTORIA
Mr BOUHIER	Mme Joséphine EDGE	Animatrice
Mme MARTIN J		
Mme COULAIS		
Mme DURET A-M		
Mme GARREAU		

Début de la réunion à 15h15

Bilan du cycle de repas précédents :

Lors de la dernière commission, nous avions évoqué le grand nombre de fromages proposés. Les quantités ont été diminuées, et c'est mieux ainsi.
Reste toujours 4 formages emballés et 3 fromages à la coupe et ce afin de satisfaire les goûts de chacun. Il est difficile de faire moins.

Les plats qui ont été proposés lors de la dernière commissions (exemple : pot au feu / Mogettes / Boudins…) ont été faits pour la majorité. On pourrait faire davantage de fressure, mais elle ne sera pas fraîche. Certains disent toujours vouloir manger plus souvent des mogettes, mais avec du boudin.

L'épluchage des fruits et légumes est fait toutes les semaines, on pourrait donner plus de quantités quand ça a lieu l'après-midi.

Les nouvelles bouteilles d'huile et de vinaigre sont mieux, il faut en acheter pour toutes les tables.

Le repas de Noël c'est bien passé, le fait de pouvoir redescendre manger en salle à manger le soir a été apprécier, à renouveler.

EHPAD - Résidence Bellevue
46 rue Salomon Raitig - 85570 L'HERMENAULT - Tél: 02 51 00 13 43 - Fax : 02 51 00 16 46

Demandes du jour :

La confiture du petit-déjeuner a été changée. Les résidents disent moins aimer celle-ci, car la texture est moins agréable, les quantités plus faibles.
Victor affirme que le grammage est le même qu'avant.
Le choix de la confiture n'est pas celui de la résidence mais celui de Restoria.
Victor fait remonter l'information auprès d'eux et vérifiera c'est dire sur le grammage.

Les tartines de pain ne sont pas toutes de la même épaisseur, et c'est problématique quand elles sont trop fines pour le petit-déjeuner, car c'est plus difficile d'étaler dessus.
C'est la machine qui se dérègle, il faudrait voir s'il n'y a pas une pièce à changer.
Les agents de cuisine seront vigilant à servir les tranches de pain plus fines pour le repas du midi.

Pour certain résidents les couteaux coupent mal, couper la viande est donc plus difficile, voire pour renouveler le stock de couteau.

Le rab est proposé alors que certains viennent à peine de commencer à manger, et après c'est trop tard pour en demander.
Il est proposé de faire un roulement dans l'ordre de service du repas et ne pas commencer toujours par le même côté de la salle.
Il faudrait attendre un peu plus longtemps avant de ramener les restes à la cuisine.

On pourrait faire des pommes cuites avec du boudin.

Faire moins de salades avec de gros morceaux de fromages et de croûtons : proposer du fromage râpé ou d'autres variantes, car c'est difficile à manger.

Les rognons étaient trop durs à manger et à digérer.

Les embouteillages en sortie de repas vont être revus. Il faudrait emmener les gens au fur et à mesure, faire coïncider les départs avec le sens de service. Cela bloque le chariot de l'infirmière.

Rappels :

Les équipes doivent faire passer le message que les résidents peuvent avoir de la soupe au petit-déjeuner.
Faire attention aux morceaux dans les mixés.

La réunion se termine à 16h15

La prochaine est prévu le 04/04/2024 à 15H.

EHPAD - Résidence Bellevue
46 rue Salomon Raitig - 85570 L'HERMENAULT - Tél: 02 51 00 13 43 - Fax : 02 51 00 16 46