

COMMISSION DE MENUS DU 23 NOVEMBRE 2020

PARTICIPANTS :

Résidents : Mme Auffret A., Mme Jugant L., Mme Derval B., Mme Puillandre B., Me Kergreis J., Mme Croizer A., Me Basille J., Mme Coetmellec M.

Mme Gloret, directrice

Mme Hellec, animatrice

Mme Le Rouzic, infirmière coordinatrice

Mme Dinane, diététicienne

Mme Le Borgne et Mme Jacob, cuisinières

ORDRE DU JOUR :

- MENUS DE FETES
 - QUESTIONS DIVERSES
 - SOUHAITS DES RESIDENTS
-

➤ MENUS DE FETES

REPAS DE NOËL 18 DECEMBRE

Déjeuner :

Kir pétillant, canapés et pains surprises

Saumon farci

Estouffade de sanglier

Poêlée gourmande de légumes et marron (*pomme de terre, champignons, marron, fèves, oignons*)

Plateau de fromage Salade verte

Etoile fruits rouges et son coulis

Goûter :

Bûche de Noël

DINER DU REVEILLON DE NOEL 24 DECEMBRE

Velouté de cresson
Noix de St Jacques marinées aux tomates confites
Mélange butternut, choux fleurs, brocolis
Yaourt gourmand au kiwi

JOUR DE NOEL 25 DECEMBRE

Déjeuner :

Kir pétillant et canapés
Pâté en croûte de cerf aux figues
Filet de chapon sauce chasseur
Gratin dauphinois et fagots de haricots verts
Plateau de fromage Salade verte
Sapin chocolat blanc
Café – pâtes de fruits

REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 31 DECEMBRE

Velouté de bolets
Galantine de faisan à l'Armagnac
Flan asperges/ carottes
Crème gourmande à la vanille Bourbon

1^{er} JANVIER

Déjeuner

Kir pétillant – canapés
Feuilleté de crevettes et St Jacques
Paupiette de veau farcie aux figues et cognac
Gratiné de légumes racines
Plateau de fromage Salade verte
Allumette pomme tatin

➤ QUESTIONS DIVERSES

- Cette année avec le virus de la COVID 19 le personnel ne pourra pas manger en même temps que les résidents car il faut respecter les mesures de sécurité (port du masque obligatoire en présence des résidents)
- Il a été demandé aux résidents quels plats ils souhaiteraient voir plus souvent au menu :
 - Plus souvent des pommes de terre à l'eau
 - Plus souvent des pommes de terre avec le poisson
 - Possibilité d'avoir de la vinaigrette quand il y a des œufs durs
- Satisfaction concernant les petits déjeuners :
 - Crêpes le dimanche matin : elles sont moins bonnes que celles du mercredi et donc peu consommées visiblement. Proposition pour les arrêter et les remplacer en alternant soit briochettes, soit pain au lait, soit brioche tranchée. Proposition validée par l'ensemble.
 - Brioche les jours fériés.
 - Jus de fruits en alternance suivant les semaines (orange, pomme ou multifruits)
Certains résidents précisent qu'ils n'en ont pas : certains n'en veulent pas, d'autres ont un régime particulier expliquant cette éviction.
- Retour sur la diminution de fréquence des gâteaux industriels au *goûter* : le mardi des biscottes sont servies au goûter, le mercredi ce sont des crêpes maison et le jeudi du pain frais. Cela semble apprécié de l'ensemble. Attention de varier les gâteaux Industriels, le chocolat étant moins bien apprécié par certains.
- Pas de remarque concernant le plateau de fromage. Du fromage moins riche et moins salé est acheté pour Mme Basile pour pouvoir correspondre à son régime. L'apprécie beaucoup.
- Organisation de la corbeille de fruits : avec le virus de la COVID 19 les résidents ne peuvent plus aller acheter les fruits à l'épicerie. Le choix semble plus restreint d'après les résidents. Certains fruits n'ont pas le temps d'arriver jusqu'à leur table, ils sont choisis par d'autres avant. Corinne propose de mettre en place une deuxième corbeille, la salle étant plus grande. A voir niveau organisation pendant le service.

➤ SOUHAITS DES RESIDENTS

- Etre vigilant sur la cuisson des légumes, des pâtes et du riz. Ils sont durs ces derniers temps.
- La salade est trop verte. Il faudrait essayer d'enlever plus les feuilles autour. Mais cela dépend des arrivages du fournisseur.
- Souhait d'avoir du boudin avec de la purée plutôt que de la compote (trop sucrée)
- Avis mitigés sur le potage : très bons pour certains, sans goût pour d'autres.
- Dans l'ensemble, les résidents préfèrent manger des choses « simples », ils n'aiment pas vraiment les poêlées de légumes variées ou dont ils ne connaissent pas la composition. Difficultés en cuisine pour varier les menus en mettant systématiquement des légumes différents tous les jours et en répondant au plan alimentaire.
- Les moules frites étaient très bonnes, ainsi que le gâteau d'anniversaire. Le gâteau le dimanche est bon dans l'ensemble.
- Les résidents aimeraient bien connaître pendant le repas ce qu'il va y avoir en dessert afin de savoir s'ils doivent garder ou non leurs couverts pour éplucher des fruits par exemple. Mme Gloret est en recherche d'un chevalet pour afficher le menu en plus grand dans la salle de restaurant. Une organisation devra ensuite être trouvée afin de savoir qui gère ce chevalet et où il sera placé.
- Les résidents demandent à ne pas être pesés tout de suite après manger.