

PERSONNES PRESENTES

RESIDENTS : Mme MUNCH, Mme ANGOT, Mme BURBAUT Mme MAUGERE Mme DUBUC Mme PATE Mme DEVILLIERS Mme AUBIN Mme DELU

ETABLISSEMENT : Mme LEROUX (IDEC) Mr LOYSEL (Chef cuisinier) Mme BUISSON (Directrice) Mme ARNAL(AS) et Mme EUDE (AS)

ORDRE DU JOUR

- 1) **Le petit déjeuner**
- 2) **Le Déjeuner**
- 3) **La collation**
- 4) **Le diner**
- 5) **Les menus de fin d'année**

1) Le petit déjeuner

Les résidents sont satisfaits des prestations du petit déjeuner. Ils apprécient les viennoiseries du dimanche et des jours fériés.

2) Le déjeuner

Les résidents sont contents de la mise en place au restaurant.

Néanmoins, ils expriment que les carafes sont trop lourdes, qu'ils ont une préférence pour les salières et non le sel en sachets individuels (mis en place en lien avec la Covid19).

Les résidents souhaitent avoir à disposition à table, de la moutarde.

Les résidents disent ne pas toujours avoir de servi le menu affiché.

Le chef cuisinier explique qu'il y a parfois des changements de menus, en lien avec des problématiques de livraison et/ou techniques.

Il communiquera plus souvent sur les changements de menus éventuels.

Les résidents indiquent préférer à l'apéritif les petits gâteaux apéritifs que les toasts individuels, actuellement servis.

Il est expliqué aux résidents que nous priorisons les toasts individuels, afin d'éviter que plusieurs résidents se servent dans la même assiette.

Il est à réfléchir pour le chef, de pouvoir proposer en individuel des petits gâteaux apéritifs.

Les résidents nous font part qu'ils souhaitent avoir plus souvent en apéritif du Punch, du Muscat et du Champagne.

Ils désirent avoir du cidre à table.

Le vendredi, les résidents demandent du vin blanc pour accompagner le plat de poisson.

Ils proposent au chef cuisinier, des entrées comme :

- Poireaux vinaigrette
- Artichauts vinaigrette
- Asperges vinaigrette
- Assiettes de charcuterie
- Carottes vinaigrette
- Tomates vinaigrette
- Betteraves vinaigrettes
- Hareng à l'huile avec salade de pommes de terre

Il est choisi, à la demande des résidents, un menu de remplacement au quotidien (si le menu du jour ne convient pas):

- Entrée : Carottes râpées et/ou tomates vinaigrette
- Plat chaud : jambon ou steak purée

Ce menu sera communiqué aux résidents et chaque matin avant 11 h, les résidents sont invités à faire part de leur choix de menu de remplacement, auprès du personnel de cuisine.

Cette information sera notée dans le journal mensuel de la résidence.

Le vendredi, les résidents aimeraient avoir plus souvent des moules /frites et des crustacés comme des crevettes...

Les résidents souhaitent avoir plus souvent des fruits de saison en dessert : raisins, bananes, pommes, poires... Ils font part de leur envie de glace, de café et/ou chocolat liégeois.

Il est demandé par les professionnels :

- que les plats soient plus adaptés à la perte d'autonomie pour les repas aidés et ceux de l'unité protégée.
- Qu'il y ait une quantité plus importante sur l'unité protégée.
- Que les plats mixés soient toujours accompagnés d'une sauce afin d'adapter la texture mixée à chaque résident.
- Que les textures mixées aient plus de goût.

3) Le goûter

Les résidents proposent différents goûters :

- crêpes
- laitages, crèmes maisons diverses...
- cake
- brioche

- pain perdu
- pain brioché
- Quatre quart
- chaussons aux pommes

Les professionnels proposent d'avoir pour les résidents en texture mixée de l'eau gazeuse, de la compote, crème dessert, chocolat et/ou café liégeois...au goûter.

Les résidents demandent au goûter : café, thé et jus de fruits au choix.

4) Le dîner

Les résidents sont très satisfaits des soupes servies. Ils demandent à avoir parfois de la soupe aux vermicelles et de pouvoir avoir des soupes avec de la crème.

Ils proposent au menu des endives gratinées au jambon.

5) Les menus de fin d'année :

Les résidents proposent pour les menus de fin d'année :

- Galantine
- Coq au vin
- Gigot
- Coquilles Saint Jacques
- Saumon fumé
- Rillettes de saumon
- Foie gras
- Dinde aux marrons
- Volailles farcies
- Pintade
- Magret de canard
- Vacherin, buches, charlotte à la crème de chocolat,