

## **Commission Menu Mardi 15 novembre 2022**

Etaient présents :

Monsieur FLEURY  
Monsieur WILLIAME  
Madame BOURAINE  
Madame CHRETIEN  
Madame COUSIN  
Madame GOSSELIN  
Madame LARIVE  
Madame LIENARD  
Madame LAMANT

Excusée :

Mathilde TATINCLAUX

Le repas de Noël des résidents se déroulera le mercredi 14 décembre 2022 à midi à la rotonde. Cette année les participants inscrits à l'accueil de jour les mercredis participeront au repas (10 résidents + 2 accompagnants).

Concernant l'animation, nous aurons 1 chanteuse et 2 danseuses qui se produiront pendant 4h30, et plus si le repas dure plus longtemps. Le coût de la prestation est de 800 €.

La vaisselle (grandes et petites assiettes) sera descendue la veille, soit le 13 décembre et les carafes le jour même. Mme Cousin commandera les nappes auprès de Monsieur Fleury

Les menus suivants ont été établis en concertation :

### **Mercredi 14 décembre 2022, midi :**

Punch  
Foie gras + confitures d'oignons + toasts ou langue Lucullus  
Gibier en sauce, pomme paillason + poires au vin  
Trou normand  
Fromage pané  
Café gourmand : crème anglaise/panna cotta/macaron/mini  
pâtisserie/salade de fruits

Monsieur Fleury s'occupe de la commande pour le pain pour le midi.

Des cougnoles seront proposées pour les petits déjeuners du 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier.

**Samedi 24 décembre 2022, soir :**

Velouté (à préciser lequel)  
Médailon de saumon chaud, fondue de poireaux  
Fromage sur pain d'épice  
Charlotte aux poires

**Dimanche 25 décembre 2022, midi :**

Cassolette de fruits de mer/St jacques + feuilleté  
Suprême de volaille, sauce champignons, purée de patate douce  
Fromage + salade  
Bûche pâtissière  
Pétillant (Freixenet ou Clairette de Die)

**Samedi 31 décembre 2022, soir :**

Velouté (lequel à préciser)  
Tarte au boudin blanc et compote de pomme (dans la tarte) + salade avec des morceaux de pommes fraîches et filament de betteraves  
Fromage  
Bavarois aux fruits

**Dimanche 1<sup>er</sup> janvier 2023, midi :**

Verrine de Saumon fumé + mousse d'avocats + toast  
Gigot d'agneau, pommes de terre reconstituées + haricots plats ou fagots  
Fromage mixé en verrine + croutons  
Dessert glacé

Monsieur Fleury s'occupe de commander les bouteilles d'eau, de vins rouges et blancs pour les différents menus. Le Perrier devra être commandé et apporté par les équipes de l'EHPAD.

Monsieur Williame souhaite qu'un « Manger-Mains » soit proposé lors d'un des menus de fin d'année. Monsieur Fleury définira le jour choisi en fonction de ses possibilités d'organisation.

Il est demandé à Monsieur Fleury de prévenir Mesdames Bouraine et Cousin en cas de changement dans un menu.