

Commission Menu

Vendredi 7 avril 2023 – 14 heures

Etaient présents :

Monsieur FLEURY
Madame MABILOTTE
Madame COPIN
Monsieur WILLIAME
Madame BOURAINE
Madame TATINCLAUX
Madame CHRETIEN
Madame FERE
Madame LAMANT
Mesdames ROSELEUR, VACCIN, LARIVE, GOSSELIN, CAIL, ANDRE,
RICHARD, LELEU

Excusée :

Madame COUSIN

Repas des familles : mercredi 28 juin 2023 midi. Au menu : Barbecue

- Apéritif : amuses bouches + sangria
- Pas d'entrée puisqu'amuses bouches
- Brochette d'agneau et autres viandes
- Pommes de terre chaudes et crudités
- Fromage / salade
- Dessert : pêche melba ou poire belle-Hélène (glace/fruit)
- Pains spéciaux

Repas de Noël : jeudi 14 décembre 2023 midi

Les plats uniques (pot au feu, tripes...) sont très appréciés et les résidents aimeraient en avoir plus souvent.

Les jours de crêpes par étage sont également très attendus. Les résidents ont demandé s'ils ne pouvaient pas avoir des crêpes le soir au repas en plat unique (avec de la confiture, du caramel ou sucre).

Concernant le choix des fromages : il est demandé à avoir plus de sortes différentes : 1 fois par semaine à la coupe (bleu, maroilles, chèvre, camembert...). Il est précisé que les fromages sont donnés dans les services qui les distribuent en fonction des préférences de chacun.

Les oranges, quand elles sont données en dessert, ne sont pas faciles à manger. A voir si elles peuvent être insérées au petit-déjeuner.

La salade de fruits n'est pas assez sucrée et les fruits sont durs. La cuisine essaie pourtant de réajuster le sucre avant la distribution.

Concernant la distribution des plats, il est demandé à ce que les aliments soient mis dans différents bacs gastros. Par exemple, quand il y a des pâtes Bolognaises, mettre les pâtes dans un gastro et la sauce dans un autre. Cela est demandé dans tous les services, y compris pour l'accueil de jour.

Les résidents demandent à manger des moules plus souvent. La cuisine pensait qu'ils en souhaitaient moins souvent car quand les moules sont au menu, beaucoup de personnes prennent les plats de remplacement. C'est la raison pour laquelle il y en avait moins souvent.

Lorsque l'on rédige les menus, mettre pâtes car il est souvent inscrit spaghetti alors que ce ne sont jamais des spaghetti, il faudrait être plus général dans le choix de nos mots.

Certains plats baignent souvent dans l'eau. Par exemple, les tomates farcies. Les résidents font remarquer que ce n'est pas appétissant et surtout sans goût. Cependant, ils précisent qu'ils apprécient beaucoup la purée de patates douces et les gâteaux d'anniversaire qui sont toujours beaux et bons.

Question : pourquoi les mixés n'ont plus de poisson ? Mr Fleury précise que beaucoup de résidents n'aiment pas et il demande donc à ce que soit fait un point pour réintroduire les poissons pour tous. Il précise même que si les mixés aiment le poisson, cela est un gain de temps en cuisine car ils prépareraient le même menu pour tous.

Concernant les viennoiseries : les résidents ont remarqué une baisse de qualité depuis le nouveau fournisseur Menissez (seul à avoir répondu à l'appel d'offres). Depuis quelques temps, elles sont livrées le dimanche et données le dimanche. C'est donc un peu mieux (auparavant livrées le vendredi).

Concernant le pain : il est livré tous les jours, même le dimanche, tôt le matin ce qui est très bien pour l'organisation. Il a fallu une adaptation mais le rythme est pris.

Sur le manger-main : les textures ne semblent plus être les mêmes qu'avant. Elles sont plus sèches, surtout pour la viande et les légumes. Par contre les entrées et desserts sont très biens. Mme Bouraine demande s'il n'y aurait pas une sur-cuisson et propose donc que les viandes soient sorties 5 minutes avant le reste des plats. Elle rappelle également que l'objectif du manger-main est d'être réalisé 5 fois par semaine. Actuellement il est de 3 fois par semaine et est réparti comme suit :

- 1 semaine : mercredi/jeudi/vendredi
- 2 semaine : mercredi/jeudi/lundi

Mr Fleury précise que cela est dû au manque de personnel recruté pour le manger-main qui est à mi-temps. Mr Bouraine demande que le recrutement d'un agent soit anticipé. Il est précisé que le recrutement de cet agent supplémentaire était pour dégager du temps en cuisine pour que le manger-main soit réalisé. Cet agent en plus ne devait pas être affecté uniquement au manger-main.

Mr Fleury propose de venir dans les services au moment des repas pour faire le point avec les résidents.

L'accueil de jour fait remarquer que la quantité des repas est moins importante qu'avant. Les résidents de l'accueil de jour sont de gros mangeurs et souvent il n'y en a pas assez. Il manque quelques fois de la viande et 2 tartines de pain par personne ne suffisent pas non plus. Mme Bouraine propose de peser pendant une semaine les quantités et de voir si cela est mieux. L'accueil de jour accueille 9/11 personnes en moyenne par jour.

Mr Fleury demande à ce que les services fassent plus attention au matériel. En effet, les chariots reviennent cabossés et a même remarqué une vitre de cassée. Il demande également que le plus gros soit nettoyé et que si on prend soin du matériel il durera plus longtemps.

Il demande également que les agents puissent prévenir le matin, avant 9h30, de leur réservation de repas. Trop souvent il est appelé après cette heure et cela gêne à l'organisation et la gestion des quantités.

Mr Fleury demande à ce que soit respectée les jours J. En effet, par exemple, le Beaujolais est toujours le 3^{ème} jeudi du mois de novembre, à faire donc ce jour-là. Idem pour le fêter le printemps, le faire le jour du printemps ou encore Mardi Gras. Ce sont des dates connues et elles peuvent être anticipées aussi bien pour les menus que pour les spectacles.

Pour une bonne communication entre les services, il faut que les menus soient systématiquement mis à jour dans le DPI de façon à pouvoir anticiper la rédaction des menus à distribuer dans les services.

Fin de la séance : 15h30