

Commission Menu

Mardi 7 novembre 2023 – 9 heures 30

Etaient présents :

Madame BOURAINE Tiffany, diététicienne
Madame CREPS Emma, diététicienne
Madame TATINCLAUX Mathilde, responsable de la Filière médico-sociale
Madame CHRETIEN Allison, Idec
Madame CARPENTIER Delphine, ASG – Accueil de Jour
Madame FERE Marjorie, animatrice
Madame LARZILLIERE Ludivine, animatrice
Madame LAMANT Valérie, responsable administrative
Madame ROLLION Adeline, stagiaire
Mesdames ROSELEUR, GOSSELIN, LELEU, QUETIN, HENNECHARD,
Monsieur LEVEQUE

Absents :

Monsieur FLEURY Francis, responsable de la restauration
Madame COPIN Cathy, service restauration

Excusés :

Madame COUSIN Valérie, animatrice
Monsieur WILLIAME Damien, Responsable Filières Logistique & Technique

La commission menu avait pour objectif de déterminer les repas de la fin de l'année 2023.

Après échanges avec les résidents présents, voici les menus qu'ils souhaiteraient :

Jeudi 14 décembre 2023 midi : Accompagné de pains spéciaux

- Apéritif : blinis crevette/avocat, Boursin jambon (pas de mise en bouche forcément chaudes, pas de quiches Lorraine)
- Saumon frais, macédoine, le tout en coquille
- Magret de canard sauce au poivre + pommes de terre reconstituées, fagots d'haricots verts, tomates provençales
- Différents fromages coupés en plateau (servis par le personnel)
- Café gourmand : verrine de salade de fruits, panacotta, choux à la crème, macaron, nougat glacé....

Dimanche 24 décembre 2023, soir : Réveillon de Noël : Accompagné de pains spéciaux

- Apéritif
- Velouté de butternut avec des châtaignes
- Bouchées à la Reine fruits de mer, Saint-Jacques... + salade
- Fromages sur pain d'épices
- Profiteroles

Lundi 25 décembre 2023, midi : Jour de Noël, : Accompagné de pains spéciaux

- Apéritif
- Salade de gésiers, sauce Maroilles
- Chapon farci, purée de patate douce, champignons
- Fromage
- Buche pâtissière, fruits rouges avec des morceaux de fruits

Dimanche 31 décembre 2023, soir : Saint-Sylvestre : Accompagné de pains spéciaux

- Apéritif
- Velouté d'asperges avec des morceaux d'asperges
- Rôti de Maroilles avec de la salade
- Omelette Norvégienne

Lundi 1^{er} janvier 2024, midi : Jour de l'an : Accompagné de pains spéciaux

- Apéritif
- Foie gras sur pain d'épices
- Daube de sanglier, gratin dauphinois (sans carotte) et tagliatelles de légumes
- Fromage
- Choux à la crème

Les résidents nous font part de remarques concernant les repas :

- Les potages ont le goût de l'eau et pas beaucoup de légumes et ne sont pas assaisonnés
- Il faudrait des croutons ou des pâtes lorsqu'il y a des bouillons
- Les oignons de la soupe à l'oignon sont trop gros

- Les pâtes à tarte sont trop dures et du coup les résidents ne les mangent que très rarement
- Trop de haricots verts par semaine : 3 fois ça leur fait beaucoup
- Viande souvent trop cuite comme le gigot et donc trop dur
- Lorsqu'il y a des bouchées de la mer ou de viande, elles ne sont pas assez remplies de viande ou poisson
- Pas assez de viande dans les plats et ce sont toujours les mêmes sauces
- Manque d'assaisonnement, notamment dans la salade
- La mayonnaise n'a pas le goût de mayonnaise
- Le poulet rôti n'est pas rôti il n'est pas cuit au four mais doit être cuit à l'eau
- Ils souhaiteraient plus de fromages à la coupe et surtout plus souvent du Maroilles
- Ils souhaiteraient plus de boulettes à pomme de terre
- Trop de jus dans les légumes et les pommes de terre ne sont pas assez cuites
- La salade de fruits n'est pas sucrée, à voir si on peut l'acheter déjà sucrée ? plutôt que de sucrer celle non sucrée
- Lorsque le repas est « crêpe », une seule crêpe par personne c'est trop peu
- Les quantités sont trop petites, notamment les morceaux de pâté en entrée
- Lorsqu'il y a des crêpes au goûter, ne pas mettre la confiture dessus en avance car les crêpes baignent dedans. Il est préférable que la confiture soit mise par les agents
- Séparer les viandes et les légumes, ne pas les mettre dans le même plat
- La purée « maison » est appréciée et les résidents trouvent qu'il y en a de moins en moins, souvent les purées proposées sont faites à l'eau
- Toutes les viandes en sauce sont bonnes
- Les cakes « maison » sont appréciés
- Les courgettes sont souvent très appréciées

Fin de la séance : 10h50