



Commission de Menus **Mardi 10 septembre 2024 – 14 heures 30**

Étaient présents :

Madame MEYZA Sylvie, Référente de site
Madame PEDRETTI Caroline, Service économique
Monsieur CANAPLE Franck, Responsable Logistique
Monsieur FLEURY Francis, Responsable de la restauration
Madame SANTACRUZ Aurore, Service restauration
Madame BOURAINE Tiffany, Diététicienne
Madame CARPENTIER Delphine, ASG – Accueil de Jour
Madame LEGRAND Alice, ASG - PASA
Madame MAUCLERE Béatrice, ASG – PASA
Madame LARZILLERE Ludivine, Animatrice
Madame FERRE Marjorie, Aide-Soignante, Animatrice
Monsieur DEBINCHE Clément, Professeur d'Activité Physique Adaptée
Madame LAMANT Valérie, Secrétaire administrative EHPAD
Madame SOIL Adeline, Stagiaire secrétariat administratif EHPAD
Mesdames ROY, MANDERLIER, COUVERCELLE, PIERRART, MALARME, LIENARD,
DEMATTE, BASTIDE, DEBANDE, GOSELIN, résidentes
Monsieur PALFROY, résident
Madame DEWITTE, Usager de l'Accueil de Jour

Excusées :

Madame COUSIN Valérie, Animatrice
Madame LESUR Nathalie, Service Financier
Madame COPIN Cathy, Service restauration
Madame MOUCHERON Marie-Pierre, Aide-Soignante

-0-0-0-0-0-0-0-

En amont de la commission, Mme LARZILLIERE a fait un sondage auprès des résidents, il en ressort que :

- les résidents sont très satisfaits des quantités proposées ;
- certains trouvent l'assaisonnement fade et d'autres à leur goût ;
- le bouillon de poule manque un peu de cube ;
- les moules frites ont été très appréciées. Monsieur FLEURY va donc en proposer au cours de l'année.

Tour de table des résidents :

- repas demandés : baba au rhum, poule au pot (qui est prévu cet hiver),
- toujours de très bon retours sur les gâteaux d'anniversaires.

Monsieur FLEURY nous informe que les menus « hivers » débutent la semaine prochaine.

Le **repas d'automne** est prévu le **26 septembre** et il est proposé :

- apéritif à base de pommes,
- entrée : pizza, tarte au Maroilles. Si les pizzas sont appréciées, elles pourront être intégrées au menu régulièrement,
- plat : langue de bœuf accompagnée de ses légumes ou sauté de dinde avec des châtaignes et purée de patate douce. La langue de bœuf est retenue,
- fromages à la coupe : camembert, chèvre,
- dessert : tarte aux pommes ou pommes/poires cuites au vin, accompagnées de glace à la vanille. La tarte aux pommes avec la glace à la vanille sont retenues.

Pour la **semaine du goût**, qui se déroulera **du 14 au 20 octobre**, sont au programme :

- des après-midis culinaires seront proposés :

Lundi	Fabrication et dégustation de soupe « maison », en collaboration l'Association PluS de Vie
Mardi	Préparation et dégustation des recettes des résidents
Mercredi	Fabrication et dégustation de sorbets « maison », en collaboration avec l'Association PluS de Vie
Jeudi	Intervention « Aux Gourmandises d'Alex » pour la réalisation de tartes au Maroilles
Vendredi	Atelier sensoriel « découverte des odeurs », en collaboration avec l'école élémentaire de Le Nouvion-en-Thiérache

- des repas sur la thématique des différentes régions de France seront proposés tous les midis :

Lundi	Alsace : Flammenkueche
Mardi	Nord : Pot au Feu
Mercredi	Normandie : Tripes à la mode de Caen
Jeudi	Bretagne : Moules/frites
Vendredi	Savoie : Tartiflette au reblochon

- des goûters seront associés aux régions tous les après-midis :

Lundi	Crumble aux fruits
Mardi	Gaufres
Mercredi	Tartes aux poires/amandes
Jeudi	Crêpes
Vendredi	Beignets aux fruits

Dates à retenir :

- déjeuner sur le thème du Beaujolais : jeudi 21 novembre. Choix de menu des résidents : charcuterie en entrée et Bœuf en sauce en plat principal,
- repas de Noël des résidents : jeudi 12 décembre,
- Noël des enfants du personnel, les résidents pourront y participer : mercredi 18 décembre. La cuisine préparera des cakes et du chocolat chaud,
- les anniversaires du mois : 18 septembre, 30 octobre et 27 novembre.

L'Accueil de Jour organise un repas sur le thème de l'Italie le 20 septembre à midi. Au menu : toasts-brochettes de tomates/mozzarella, pizza maison accompagnée de salade, tiramisu au spéculos.

L'Accueil de Jour demande s'il est réalisable de changer l'ordre des menus. En effet, lorsqu'un usager vient à l'Accueil de Jour les vendredis, il mange toujours du poisson. Si le poisson était proposé un autre jour, il pourrait manger autre chose. Madame MEYZA demande à ce que le poisson puisse être proposé en substitution les vendredis à la place de systématiquement et qu'il soit mis dans le menu un autre jour de la semaine.

Monsieur FLEURY nous informe que le marché alimentaire changera d'ici la fin de l'année. Il faudra donc solliciter la cuisine plus en amont pour les demandes exceptionnelles. Il nous communiquera l'ensemble des produits qui pourront être proposés par la nouvelle société. Il n'y aura plus qu'un seul fournisseur ce qui devrait alléger le travail de commandes et de suivis.

Prochaine commission de menus : **vendredi 15 novembre 2024 à 14h30** à la Rotonde