



Commission de Menus Mardi 28 mai 2024 – 14 heures 30

Etaient présents :

Madame MEYZA Sylvie, Référente de site
Madame PEDRETTI Caroline, Service économique
Madame LESUR Nathalie, Service Financier
Monsieur CANAPLE Franck, Responsable Logistique
Monsieur FLEURY Francis, Responsable de la restauration
Madame COPIN Cathy, Service restauration
Madame SANTACRUZ Aurore, Service restauration
Madame BOURAINE Tiffany, Diététicienne
Madame CHRETIEN Allison, Idec
Madame CARPENTIER Delphine, ASG – Accueil de Jour
Madame MAUCLERE Béatrice, ASG – PASA
Madame LEGRAND Alice, ASG - PASA
Madame MOUCHERON Marie-Pierre, Aide-Soignante
Madame VIEVILLE Marie, ASG
Madame LARZILLERE Ludivine, Animatrice
Madame LAMANT Valérie, Secrétaire administrative EHPAD
Mesdames ROSELEUR, HENNECHART, LIENARD, LELEU, DEBANDE, ROY,
DEMATTE, FLANDRE, Mademoiselle MALARME, résidentes
Monsieur PALFROY, résident
Monsieur DEMANGE, Usager de l'Accueil de Jour

Excusée :

Madame COUSIN Valérie, Animatrice

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

La commission débute par un tour de table des résidents :

- Mesdames ROSELEUR et HENNECHART : trop de sauce dans les plats, les frites sont bonnes et la soupe est trop épaisse un soir et le lendemain trop liquide.
- Mademoiselle MALARME : la compote est sortie trop tard du frigo, elle est souvent trop froide. **Il est demandé aux AS et ASH de les sortir plus tôt.** Madame trouve que les assiettes sont froides le soir.
- Madame FLANDRE : ne mange pas beaucoup car elle n'a pas grand appétit mais n'a pas de remarque particulière.

- Madame DEMATTE : laisse le plat quand elle n'aime pas, le dit au personnel qui lui donne autre chose.
- Madame ROY : mange bien et espère que la qualité va continuer.
- Madame DEBANDE : trop de jardinière de légumes, trop souvent le soir. Elle souhaiterait du poulet rôti et des frites, de la tarte au fromage à la pâte levée.

Le personnel a testé de faire des gaufres à la place des crêpes les week-ends et cela a été très apprécié. Mme CHRETIEN va commander un gaufrier plus petit que ceux dont on dispose en cuisine thérapeutique qui sont difficilement transportables. **Ne pas oublier de prévenir la cuisine à l'avance pour la préparation des pâtes à gaufres ou crêpes.**

Monsieur FLEURY rappelle que sur les menus d'été, les salades de fruits pour les week-end sont préparées par les AS/ASH et les résidents.

Madame VIEVILLE rapporte que la soupe aux champignons a été très appréciée.

Les tomates ne sont pas assez vinaigrées.

Les résidents aimeraient que viennent, devant l'EHPAD, une frieterie ou un marchand de glaces. L'animatrice va travailler ce projet.

Le repas d'automne se déroulera le **jeudi 26 septembre midi** à la Rotonde.

Pour le repas des familles, vendredi 28 juin, sur le thème de l'Espagne, le chef nous propose de déguster les amuses bouches : accras, beignets d'aubergines, brochettes de crevettes. Cette dégustation est appréciée des résidents et des agents participants à la Commission. A renouveler.

Les couleurs retenues pour la décoration et le dress code seront « rouge et noir ». Le menu, élaboré avec les résidents, est le suivant :

- Sangria en apéritif
- Tapas : Acras, amuse-bouche, gambas...
- Volaille (certainement du poulet) accompagnée d'un panaché de légumes colorés, légumes chauds
- Salade
- Fromage à la coupe
- Crème Catalane

Madame LAMANT rappelle les dates des prochaines réunions :

- Commission animation : 10 septembre à 11h30
- CVS : 17 septembre à 14h30

Prochaine commission de menus : le 10 septembre à 10h30

Fin de la commission à 15h20