

**CONVOCAATION**  
**COMMISSION DE RESTAURATION**

**LE VENDREDI 4 OCTOBRE 2024**

**De 15H00-17H00**

**Les résidents :**

- **Madame DUCOS (absente)**
- **Madame COSSERON**
  
- **MR MURAIL (excuse)**
- **Mme ACKERMANN**
- **Mr CARO**

**Les salariés :**

- **Nathalie DUBURG (Direction)**
  
- **Stéphanie GUEDON (Resp salle)**
- **Adeline ROY (Animatrice)**

**RESTALLIANCE :**

**- Romain CARADU (IDEC)**

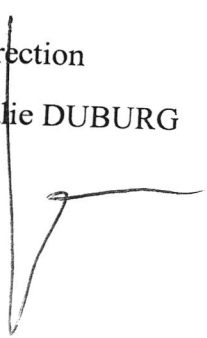
- **Emmanuelle CAVARRO (Responsable secteur) excusée**
- **Nathalie LASNIER (Chef de cuisine)**

**ORDRE DU JOUR**

- Prestations RESTALLIANCE depuis la dernière commission menu
- Repas de Noel/fêtes : envie des résidents
- Repas à thème dernier trimestre 2024 et à venir 2025
- Point sur les Menus : axes d'amélioration : menus d'automne, hiver
- Liste de goût et dégoût : point
- Divers : contrat restalliance revu en Janvier 2025
- Point travaux extension : cuisine, salle à manger et matériels
- Personnel : arrivée de Muriel, gouvernante
- Divers

La direction

Nathalie DUBURG



## 1/ Prestations « Restalliance » depuis la dernière commission

Monsieur CARO en début de réunion nous informe qu'il faut changer de prestataires : insatisfait de la qualité des menus et redondance malgré les précédents « commission menu »

La carte change souvent ; au rupture de stocks en terme de commande par la responsable de Restalliance

Le soir : le cake est à supprimer car la pâte est trop épaisse

Attention trop souvent de la volaille

Samedi et dimanche = du veau a été servi sur un WE

5 fois « menu volaille » sur 7 jours

Arrêter de mélanger féculents et légumes

Trop de viandes « haché »

Croque monsieur « trop dur »

Sauce blanche avec les crêpes, les résidents se demandent si ce n'était pas « surgelé » un peu tiède

Repas le midi : pas assez de légumes (blettes, céleri » les résidents souhaitent avoir des fenouils

Entrée : avocats+asperges = pas assez en terme de quantité

Revoir le fromage :manque de variétés

Trop de pizza aux légumes

Attention à la cuisson de la viande

**Attention les petits déjeuners pour le personnel ASH : non respect du choix du petit déjeuner, le thé arrive mi chaud**

### **Amélioration depuis la dernière commission menu :**

les potages sont plus variés le soir mais demande de certains autres potages encore non servis : tomate car une seule fois servi

La quantité est assez copieuse le midi

Clafoutis = apprécié exemple carotte-épinard

Galette complète à remettre

Demande à nouveau par les résidents : salades composés, harengs,

Pomme de terre museau, champignons grecques à la vinaigrette en y rajoutant de la salade

Poisson = excellent

### **2/Repas de Noel/fêtes : envie de résidents**

Huitres et crevettes : repas à thèmes pour le 17/12/2024

Madame DUBURG gère la commande en interne

Les résidents demandent s'il peut y avoir des coquilles saint jacques

Demande d'un choix pour les fêtes de 2 menus : 24-25 et 31-1

Sur l'un des deux : truites fumés, chapons, buche glacée

### **3/ Repas à thème dernier trimestre 2024 et à venir 2025**

La taverne allemande

En novembre : beaujolais nouveau : apéritif + repas

Plus de grillades, plancha, moules frites pour 2025

### **4/ Point sur les menus : axes d'amélioration : menus d'automne et hiver**

- Chataignes/pêches
- Cuisses de canard
- Ragouts,
- Rognons,
- Un pot au feu
- Blanquettes de veau
- une vraie potée
- soirée raclette
- tête de veau
- mogettes (plats vendéens)

## **5/ liste de goût et dégoût : point**

Pour les résidents qui ont des troubles cognitifs = difficile à gérer car les demandes sont inadaptées : de temps en temps le résident demande un ingrédient puis un autre jour, un autre

→ Bien identifier à l'entrée en amont les goûts et dégoûts du résident

**Point à retravailler en réunion interne avec direction et iderco**

## **6/ divers : contrat Restalliance revu en janvier 2025**

Point à faire en amont avec la chef,

Grosbeuil : aller voir → cuisine centrale

**Animation** : pour les sorties : texture modifiée lisse : température ambiante


**Achat bac adapté pour les sorties « glacière » à acheter**

Rappel : Matériel acheté :

- Bain marie

15/10/2024 : brunch petit déjeuner au rez de chaussée pour les résidents et les salariés = pause à partager

Loi égalim rappel par la direction

*Ils sont définis à l'article 24 de la loi **EGalim** ainsi que par le décret n° 2019-351 : **produits Bio ou en conversion depuis au moins 2 ans (doivent représenter au moins 20 % des achats en valeur), produit de la pêche sous Ecolabel  , les produits provenant des régions ultrapériphériques de l'union européenne***

**7/point travaux extension** : cuisine, salle à manger et matériels

Le devis du froid validé en terme d'investissement par la direction

**8/ Personnel** : arrivée de Muriel Gouvernante

Arrivée début octobre 2024 : en charge de l'ensemble du personnel de l'hébergement organisation et planning, prestataires lingerie, et en tant que responsable : en lien avec la direction : veiller au bon respect de la prestation de Restalliance avec les collaborateurs de Sainte Anne et personnels de Restalliance

La Direction

Nathalie DUBURG

