

CONVOCATION
COMMISSION DE RESTAURATION
LE VENDREDI 13 DECEMBRE 2024

De 14H30-16H30

Les résidents :

- Madame DUCOS
- Mme ACKERMANN
- MR MURAIL
- Mme COSSERON
- Mr CARO : excusé

Les salariés :

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

RESTALLIANCE :

- Romain CARADU (IDEC) excusé
- Emmanuelle CAVARO (Responsable secteur) excusée
- Nathalie LASNIER (Chef de cuisine)
-

ORDRE DU JOUR

- 1/ Prestations Restalliance
- 2/Repas pour les fêtes de fin d'année
- 3/ Année 2025 : demande des résidents
- 3-1/Repas à thème
- 4/ Menus pour l'hiver
- 5/ Liste gout et dégout
- 6/ Divers et Autres

1/ Prestations RESTALLIANCE depuis la dernière commission menu

(point commission du 3 octobre 2024)

Il y a encore des axes d'amélioration quant aux mélanges de légumes et/ou cuisson ou d'autres mélanges appréciés par les résidents :

Exemple : navets+patates = navets = manque de cuisson

- Croque-monsieur : la « béchamel » est trop épaisse
- Crêpes au jambon = ok
- Blettes, céleris fenouils = délicieux

- Des fromages appréciés = tomme grise , saint nectaire

- Rappel de la direction = est servi un jour sur deux le soir du fromage et l'autre jour, un produit laitier

L'omelette simple avec du fromage râpée = apprécié par les résidents mais rajouter systématiquement de la salade

- Les soupes sont variées de plus en plus

Le midi : saumon, mayonnaise ; cuisse viande = OK

Galette très bonne à refaire = demande faite par les résidents

2/ Repas pour les fêtes

Les menus du **24/12** :

Veloupé soupe cremeuse

Boudin blanc + purée de potiron

Fromage : buche pâtissière

25/12 :

Duo saumon fumée terrine de saumon

Filet mignon en croute

Gratin dauphinois avec salade

Fromage ; buche

31/12 :

Potage tourte aux deux saumons fait maison

Salade fromage buche

1/01/2025 :

Pate en croute Richelieu (mousse de foie gras)

Sauté de cerf aux pruneaux, pomme noisette

Salade fromage

Buche de glace,

3/ Pour l'année 2025 :

Demande des résidents :

🚩 plus de grillades, plancha, moules frites

3-1 Repas à thème 2025:

- la route des terroirs,

La galette des rois en Janvier,

Février : La savoie

Mars : mardi gras

Avril : Pâques,

Mai : la Bretagne

Juin : la Guinguette parisienne – brasserie parisienne

Juillet : La Provence,

Août : néant

Septembre : Les chtit Nord

Octobre : Pays Basque

Novembre : Les bords du Rhône

Décembre : à voir

4/ Point menus pour l'hiver :

- ✓ Bœuf bourguignon, joue de bœuf, trippe, pot au feu, blanquette de veau, cuisses de canard, pêches pour le dessert, châtaigne, mojettes, tête de veau, soirée raclette une potée

5/ Liste de goût et dégoût :

Pour l'instant les personnes habituées à ne pas manger de poissons sont bien identifiées,

Bien référencer en amont à l'entrée, les goûts et les dégoûts de chaque résident. Les goûts et les dégoûts ne peuvent changer en cours de route par les résidents. La direction dans sa collecte de données le demande.

6/ Divers :

Rappel des fiches de dysfonctionnement : son utilisation, rappel par la direction,

Quelques fiches : pas assez de terrine de foie avec les pâtes, cornichons coupés en deux, saucisses Morteaux coupées en deux = trop petite quantité par résident, boudins noirs servis sans pomme

Les hachés et les mixés : suffisant ; attention à la texture qui dès fois peut être pour un mixe = trop lisse= risque de fausse route

Bien identifier les résidents qui est en mixé et haché

Il manque quelquefois des hachés

Le pain : un des fournisseurs a fait des efforts quant aux trous dans le pain

Validation des menus à venir avec la direction et la gérante : afin d'éviter les redondances, les menus seront présentés à la direction

Menus à afficher dès le matin : par la gérante et/ou ses équipes. Ils ne sont pas tous les jours affichés.

Programmation des tourtisseries : au mois de Mars 2025 Nathalie rappelle qu'elle n'aura pas le temps de les faire cuire

Cadeaux des résidents : chocolat le 25/12/2024 à midi par Restalliance

Clémentines : 31/12 à minuit mis par les salariés de nuit offerts par Restalliance

Le muguet : le 1^{er} Mai par Restalliance

Roses offertes par Restalliance pour la fête des mères

Fête des pères chocolats offerts par Restalliance

Autres :

A 11h00 :

- ✓ Ce sont les infirmiers qui transmettent le nombre de plateaux en chambre et le changement de textures, non pas les ASH
- ✓ Glacières à vérifier si achetées pour cet été
- ✓ Menus de substitution fonctionne bien

- ✓ Commander de la Ricorée
- ✓ Livraison de la machine à café 1^{er} trimestre 2025
- ✓ Nathalie ne doit pas servir des cafés toute la journée à certains personnels.
- ✓ Changement d'organisation en janvier 2025 :
Le pain est préparé par les ASH pour le petit déjeuner, le repas du midi sera à 12h30 ; goûter : 15h30 diner : 19h00
Suite à l'audit RPS et ARS contrôle.
- ✓ Menus pour les inscrits, du lundi au vendredi : prévenir 72h le secrétariat :
1 verre de kir+Cassolette de la mer, escalope de veau à la Marmade, dessert : moelleux chocolat + crème anglaise + vin + café
- ✓ Les gâteaux faits maison par les équipes cuisine : très bons, attention au trop petite quantité

Nathalie DUBURG
Directrice

