

## 4420 – Résidence La Chaumière A Elven Compte-rendu de la Commission Restauration du Vendredi 27 Janvier 2017

### Les participants à la commission restaurant :

#### Résidence La Chaumière:

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| ✓ Monsieur LE GARFF Jean-Pierre  | Directeur de l'établissement |
| ✓ Madame CHARPENTIER Hélène  | IDEC                         |
| ✓ Madame POREEE-LE LUHERN Céline   | Diététicienne                |
| ✓ Madame LE NY Corinne   | ASH – Membre du personnel    |
| ✓ Mesdames EVAIN, KERGAL, CHENELLE, DENOUAL, POUILLOT, RENAUD, LEBRUN et LE NENTEC | Résidentes                   |

#### API Restauration :

- |                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| ✓ Monsieur PIOT Pascal       | Commercial      |
| ✓ Madame CARADO Stéphanie    | Chef de secteur |
| ✓ Madame CADILHAC Marie      | Diététicienne   |
| ✓ Monsieur GANZITTI Aurélien | Chef de cuisine |

### Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

#### API RESTAURATION :

- Les résidents trouvent qu'il y a assez de pommes de terre proposées dans les menus.
- Ils ont apprécié :
  - Les poireaux vinaigrette (plus de blanc de poireaux qu'auparavant).
  - Les pâtisseries.
  - Les desserts.
  - Les laitages servis en plats.
  - Les pommes et les poires cuites.
  - Le poisson.
  - Le boudin blanc.
  - Les purées de légumes oubliés.
  - L'andouillette.
  - Le poisson pané.
  - Le museau vinaigrette.
- Les repas de fin d'année ont rencontré du succès, notamment la purée de butternut.

*Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire*

*A votre écoute sur : [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)*

- A la demande des résidents :
  - Il y aura plus de tapioca, de semoule au lait ou de laitage que de feuilletages servis au diner.
  - Le potage contiendra plus de vermicelles.
  - Du Pot au Feu sera proposé plus régulièrement.
  - Le museau sera uniquement présenté en entrée.
  - Des fromages blancs nature seront servis plus fréquemment.
- L'omelette sera dorénavant proposée le midi pour que la cuisson soit de dernière minute.
- Une attention sera portée à :
  - La cuisson des encornets. Une cuisson vapeur sera utilisée pour qu'ils soient plus tendres.
  - L'assaisonnement de la soupe.
- Les résidents souhaiteraient des steaks hachés plus saignants.
  - Il a été rappelé que la réglementation exige une cuisson à cœur à +63°C.
- Les menus seront distribués aux résidents avec la fiche d'animation pour que les plats de substitution soient programmés à l'avance.

### Validation des Menus

Période de menus validée :

Du 06 février au 12 Mars 2017.

Des modifications ont été apportées au cours de la commission restauration.

### Dans votre Restaurant...

#### LES CHRONIQUES DIETETIQUES A VENIR :

**Février :**  
**Pomme perdue**



**Mars :**  
**Boulettes fermière**



### Votre prochaine Commission Restauration :

Vendredi 19 mai 2017 à 14H30.

Merci à tous pour votre participation

*Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire*

A votre écoute sur : [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)