



## 4420 – Résidence La Chaumière - Elven Compte-rendu de la Commission Restauration du Vendredi 26 Janvier 2018

### Liste des Participants à la commission restauration

#### Résidence La Chaumière:

- |                                                                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ✓ Monsieur LE GARFF                                                                                                                        | Directeur      |
| ✓ Madame POREE-LE LUHERN                                                                                                                   | Diététicienne  |
| ✓ Madame LE LUEL Marie-Lise                                                                                                                | Aide soignante |
| ✓ Madame LE TALLEC Sylvie                                                                                                                  | Aide soignante |
| ✓ Mesdames et Messieurs MAHE, HENRIO, FOHANNO, COEFFEC, MALLET, DE KERSABIEC, LE LUEL, KERGALE, TARTARD, EVAIN, GAGEOT, LE NEVE et GOUSSET | Résidents      |

#### API Restauration :

- |                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| ✓ Madame CARADO Stéphanie  | Chef de secteur |
| ✓ Madame LE BARON Patricia | Chef gérante    |
| ✓ Madame LAUBE Vanessa     | Diététicienne   |

### Bilan sur la période écoulée et Actions à mettre en place

#### Point sur le dernier compte rendu de commission restauration:

- Les résidents apprécient les potages mono-légumes (à l'oignon, potiron, ...)
- Les potages au vermicelle seront proposés plus fréquemment dans les menus. Les quantités de vermicelle dans les potages sont suffisantes.
- Les morceaux de lapin sont plus petits.
- La cuisson des steaks sur plancha dans les services rencontre un franc succès. Il est demandé de poursuivre une fois par mois.
- Les omelettes sont nature et la garniture est servie à côté.
- Tous les mois, des tripes seront proposées au menu.
- Il arrive de temps en temps qu'il y ait des arêtes dans le poisson frais.
- La consistance de la semoule au lait est variable d'un cuisinier à l'autre.
  - Une recette sera mise en place pour avoir une semoule au lait uniforme.

- Elle sera servie en coupelle filmée pour éviter qu'il y ait une croûte épaisse qui se forme lors du maintien au chaud.

### **Bilan sur la période écoulée:**

- Patricia, la chef de cuisine, a été présentée aux membres de la commission. Elle remplace Aurélien.  
Son arrivée s'est fait ressentir. La prestation est mieux.  
La viande est plus tendre car elle est coupée en plus petits morceaux et sa cuisson est prolongée.
- En saison d'hiver, les fruits sont peu variés.
- Les repas des fêtes se sont bien passés et ont plu aux résidents.
- La galette des rois était bonne.
- Le repas canadien a plu aux résidents. La purée de pois cassés était bonne.
- Peu de résidents sont venus assister à la visite des cuisines. Cette animation sera réitérée.

### **Aménagement des menus:**

- Le chou rouge du 15 février est remplacé par de la crème de chou-fleur.
- Une fois toutes les 6 semaines, il sera servi un repas galettes et crêpes. Les galettes seront garnies au moment du service à la convenance de chacun (béchamel, lait ribot, compote, ...). La deuxième fois au cours des 6 semaines, la galette sera garnie en cuisine.
- Les résidents apprécient les poireaux vinaigrette.
- Les soupes le midi sont très appréciées.
- Les épinards ne font pas l'unanimité: il en sera proposé moins souvent dans les menus.
- Les desserts sont bons.
- Les entrées sont trop froides, malgré le fait qu'elles soient sorties à température ambiante un peu avant le service.
- Un ragoût de Boeuf avec des carottes et des pommes de terre sera proposé dans la prochaine trame de menus.
- Les lentilles sont préférées chaudes qu'en salade froide.
- Les viandes cuites sur la plancha seront variées (côte de veau, steak, blanc de poulet mariné, ...)
- Le gigot d'agneau a été apprécié.
- La quiche sans pâte (flan aux poireaux) a énormément plu, particulièrement aux résidents qui mangent en mouliné car ils ont pu en manger (ils ne peuvent pas manger de feuilletage).
  - Dès qu'une pâtisserie salée à base de feuilletage sera proposée au menu, un flan sera proposé aux résidents mangeant en textures mixée et moulinée.
- La purée de citrouille a beaucoup plu.
- Le pain est bon.
- Les laitages (semoule et riz au lait) sont appréciés.
- Les viandes et l'accompagnement sont bien séparées et présentées pour les résidents mangeant en mixé.

- Une mise à jour du tableau des régimes est faite régulièrement par les équipes et est transmise aux cuisines.
- Le demande d'eaux gélifiées est en baisse. Le parfum coca est apprécié.

**Animations:**

- A partir du 7 mars, une animation raclette aura lieu chaque semaine dans une unité.
- Le prochain repas à thème, sur le Portugal, au lieu au mois de juin.

**Période de menus validée:**

Période de menus validée :

Du 19 Février au 1er Avril 2018.

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

**Dans votre restaurant:**

LES CHRONIQUES DIÉTÉTIQUES À VENIR :

Février

Beignets anciens, jus à la clémentine et au curry



**Date de la prochaine commission restauration:  
Vendredi 29 Juin 2018 à 14h00.**

**Merci à tous pour votre participation**