



Compte-rendu Commission des Menus
Lundi 28 mai 2018
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme GOLLIARD

Mme CHARLES

M. CARDINET

Mme RENAUX

Mme LENOBLE

Mme ATLANI

M. RAT

M. COLLART

2/ Représentant des familles :

M. SICILIANO

3/ Personnels :

M. MARTIAL, Directeur

M. JEREMIASCH, Responsable restauration

Mme LOC'H, Gouvernante

Mme ZENASNI, Référente salle

Mme BRACCO, Hôtesse de salle

Mme CHRISTEN, Stagiaire en diététique

4/ Représentant externe :

Mme MOYON, Référente nutritionniste en Gériatrie au CHI de Montfermeil

M. NICOLY dirigeant de la société AFFINITY TRAITEUR

5/ Invitée :

Mme CHABRIER, ancienne résidente

18, avenue Jean Jaurès
93220 GAGNY
Tél : 01-43-81-08-41
Fax : 01-43-81-35-15

ASSOCIATION – LOI 1901 - CONVENTIONNEE

M. MARTIAL présente Mme CHRISTEN, stagiaire en diététique à la Cerisaie et M. NICOLY, dirigeant de la société AFFINITY TRAITEUR.

Suivi des travaux :

- La réouverture de la cuisine prévue pour le 01/08 : les délais sont maintenus.
- Les travaux avancent bien. La pose du carrelage est presque terminée. Les chambres froides sont installées et les protections murales sont en cours d'installation.
- La fin des travaux est prévue le 15/06.
- La fin de l'installation du nouveau matériel est prévue le 13/07.
- Une partie de l'ancien matériel va être récupéré et installé. Du nouveau matériel va aussi être installé (une plancha, une sauteuse, une machine à jus d'orange, une friteuse, une plonge).
- Des formations sont prévues pour l'ensemble du personnel de cuisine sur le nouveau matériel.
- Le traiteur livrera les repas jusqu'au 31/07 inclus.
- Il n'y a pas encore eu de contrôle des services vétérinaires malgré le courrier d'information des travaux qui leur a été envoyé par M. MARTIAL.

Traiteur :

M. NICOLY se présente en tant que Président de la société AFFINITY TRAITEUR créée en 2011. Dans un premier temps il faisait de l'organisation d'événements.

Depuis 2016, il fait du portage de repas à destination des personnes âgées et dépendantes.

Son laboratoire est basé à Nangis en Seine et Marne.

Son parcours : BEP, CAP cuisine, restauration traditionnelle, restauration commerciale, restauration collective, ingénieur de restauration hospitalière.

Actuellement, il y a 8 salariés dans l'entreprise : recrutement supplémentaire afin de pouvoir répondre à la demande.

M. NICOLY et M. JEREMIASCH communiquent tous les jours par téléphone ou par mail afin de faire un point sur les repas. Cela permet de pouvoir réajuster rapidement si besoin.

M. NICOLY s'adapte totalement aux planches de menus de La Cerisaie et propose aussi des textures modifiées (mixée, hachée...).

1/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION RESTAURANT :

M. JEREMIASCH rappelle que des questionnaires de satisfaction sont distribués aux résidents tous les 1ers de chaque mois, avec pour objectif de mesurer leur satisfaction concernant les repas.

Voici les résultats des 2 derniers questionnaires des repas servis en salle de restaurant :

a) Dimanche 1^{er} avril 2018 :

Asperges vinaigrette	6,55/10
Gigot d'agneau pomme dauphine	6,90/10
Plateau de fromage	7,50/10
Nid de Pâques (boulangier)	6,64/10
MOYENNE :	6,90/10
Service	8,15/10

b) Mardi 1^{er} mai 2018 :

Tomate basilic	6,81/10
Jambon braisée choux romanesco	7,12/10
Plateau de fromage	7,47/10
Sorbet (fresca)	7,00/10
MOYENNE :	7,10/10
Service	8,44/10

2/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION ÉTAGE :

Mme LOC'H présente les résultats des 2 derniers questionnaires des repas servis dans les studios :

a) Lundi 21 mai (5 votants) :

Concombres au yaourt
Tajine de boeuf
Fromage
Ananas/kiwis
MOYENNE : 6 /10

2 résidents : pensent que l'entrée et le plat ne sont pas bons et mal cuisinés. La viande est dure, le fromage et le dessert sont mauvais.

1 résident : n'a consommé que l'entrée, le fromage et le dessert (bons et bien présentés).

2 résidents : n'ont presque rien mangé (mais par manque de faim ou d'envie).

b) Samedi 26 mai (9 votants dont 1 texture hachée) :

Potage aux légumes
Omelette au fromage
Fromage
Segments orange/cannelle
MOYENNE 5,50/10

4 résidents : ont mangé le potage qu'ils ont trouvé bon.

Dans l'ensemble le plat est bien présenté, les quantités sont suffisantes pour tout le menu.

2 résidents : pensent que ce n'est pas bon et que les assiettes sont mal présentées.

=> SOUHAITS :

Varié les purées en texture hachée car il y a trop souvent de purée de pommes de terre.

Manger plus souvent du camembert/munster midi et soir.

3 résidents : attendent la nouvelle cuisine avec impatience.

3/ AVIS DES RÉSIDENTS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

M. SICILIANO :

La tête de veau n'était pas cuite.
Les quiches et les tartes coupées en 6 portions sont meilleures qu'en individuelles.
Les légumes ne sont pas assez cuits.
Les soupes de poissons ne sont pas bonnes.
Les vermicelles ne sont pas cuits.
Les bouillons sont trop salés.
Les menus hachés ont tous la même couleur.

M. RAT :

La tête de veau n'était pas cuite.
Le pot au feu n'est pas assez moelleux.
Souhaite de la viande saignante.

Mme LENOBLE :

Le poulet aux olives n'était pas cuit.
Les potages de tomates ont un goût de « conserve ».
Les pâtisseries sont « correctes ».
Les portions de fromages sont trop petites.

Mme RENAUX :

Pense que tout est meilleur qu'au début.
Souhaiterait plus de variétés de fromages.

Mme CHARLES :

Le saucisson brioché n'a pas assez de viande et il y a trop de pâte.
Les salades ne sont pas copieuses du tout et il y a trop d'oignons.
Il faut varier les pâtisseries.

M. COLLART :

La brioche du saucisson est sèche sans sauce et trop spongieuse avec la sauce.
Aimerait manger des merguez.

Mme ATLANI :

Souhaite manger des steaks hachés avec des frites.

Mme GOLLIARD :

Trouve les potages très bons.
La moussaka n'avait pas beaucoup d'aubergines.
La tarte au Roquefort est très bonne.

=> Au début, les légumes n'étaient pas assez cuits, maintenant ils sont bien cuits.

Certains plats étant incompatibles avec la « livraison en liaison froide », les repas du type : steak frites ne pourront être servis durant la période des travaux. Seuls les steaks seront servis. Dès la fin des travaux, les frites seront de nouveau au menu.

Les vermicelles ont été retiré du menu (incompatibles avec la liaison froide).

Mme MOYON explique qu'il est normal que les textures hachées aient toujours la même couleur. En revanche le goût est bien différent.

Mme LOC'H précise que parfois le personnel d'aide aux repas constate que dans les textures mixées il y a des petits morceaux qui les gênent. Pour les textures hachées tout va bien.

Il faudrait séparer les notes de « nourriture » et de « service ».

Il faudrait remplir le plateau de fromages avant de le servir aux résidents.

<p>Lundi 18 juin à 14h30 au Salon Mémin 1</p>
--

M. MARTIAL remercie tous les participants et lève la séance à 15h30.