



Compte-rendu Commission des Menus
03 Juin 2019
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme TONNELLIER
Mme GOLLIARD
Mme ROUSSEAU
Mme CONSTANT

Mme BONNET
Mme ATLANI
M PEROCHON
Mme RENAUX

Mme BRUNET
M ROBINAT
M COLLART

2/ Personnels :

M. , Responsable restauration
Mme BRILLON Laurence, Commis de cuisine
M. KALALA Christian Hôte de salle
Mme PILLONNET, Hôtesse de salle
M. PIC, Hôte de salle
Mme MOUNNAH, Secrétaire de séance

3/ Représentante externe :

Mme CHABRIER, Référente nutritionniste bénévole et ex résidente.

4/ Représentant des familles au CVS :

M. CASTELLANI, Epoux de la résidente Mme CASTELLANI

Ouverture de la séance par M. JEREMIASCH et il remercie l'assemblée de leur présence et plus particulièrement celle de M. CASTELLANI ainsi que celle de Mme CHABRIER ancienne Diététicienne et qui a effectué un séjour en accueil temporaire.

Questionnaire de Satisfaction :

M. rappelle que des questionnaires de satisfaction sont distribués aux résidents tous les 1ers de chaque mois, avec pour objectif de mesurer la satisfaction des repas et du service.

Voici les résultats des 2 derniers questionnaires sur les repas servis en salle de restaurant le midi et soir. Le 3^{ème} questionnaire sera effectué ultérieurement :

Questionnaire du 01.04.19 au déjeuner :

Entrée : Salade piémontaise Plat : Sauté de porc au paprika Dessert : Corbeille de fruits

Entrée : 6.56
Plat : 7.25
Fromage 7.53
Dessert 7.29

Score sur 10 : pour le Menu 7.16 et pour le service 8,97

Questionnaire du 15.04.19 dîner

Entrée : Soupe à l'oignon Plat : Flan de tomate chèvre et poêlée de légumes Dessert : Danette caramel.

Potage 6.45
Plat 7.07
Fromage 7.77
Dessert 7.71

Score sur 10 : pour le Menu 7.25 et pour le service 8,75

Questionnaire du 01.05.2019 déjeuner

Entrée : Salade de lentilles Plat: steak haché sauce au poivre et ratatouille Dessert: pâtisserie du boulanger.

Entrée : 5.54
Plat : 6.33
Fromage 7.67
Dessert 7.40

Score sur 10 : pour le Menu 6.73 et pour le service 8.43

Questionnaire de satisfaction du 28.05.19 dîner

Potage : bouillon de vermicelles Plat : Tranche de bœuf moutarde taboulé libanais Dessert:
Fruit de saison.

Entrée : 6.50

Plat : 6.33

Fromage 7.27

Dessert 7.64

Score sur 10 : pour le Menu 6.94 et pour le service 8.03

AVIS DES RÉSIDENTS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

Mme CHARLES : Elle demande à M. JEREMIASCH quand vont être réparés les chauffes plats. Elle trouve que le personnel se brûle avec le bain-marie et ne trouve pas ça normal. M. JEREMIASCH explique que les bains marie ne sont absolument pas cassés et que c'est au personnel de faire attention lors de son utilisation.

Mme CHARLES liste ce qu'elle souhaite manger : du boudin aux pommes, de la pintade aux choux, de la tête de veau, des gaufres le soir, des dattes, des grillades de viandes, du jambon avec la couenne. M. JEREMIASCH précise que certains plats énumérés ont été proposés au menu cet hiver et qu'il a bien pris note tous ses souhaits.

Mme BRUNET : Elle a trouvé la moussaka de ce midi très bonne. M. JEREMIASCH répond que la moussaka a été préparée avec des légumes frais. Elle trouve également que les repas froids le soir ne sont pas agréables pour elle, elle aime manger chaud.

M COLLARD : Il aurait aimé manger du gaspacho à la place de la soupe chaude, surtout quand il fait très chaud. M. JEREMIASCH précise que le gaspacho a déjà été proposé ultérieurement mais que cette soupe froide n'a pas été appréciée par les résidents. Cependant M. JEREMIASCH annonce qu'il la proposera de nouveau.

Mme GOLLIARD : Le colombo de porc et les paupiettes de lapin sont bons. Elle trouve le jambon persillé était trop gras et un peu trop épais, elle demande que les tranches soient plus fines. Pour le reste tout lui va.

Mme ATLANI : les repas sont bons, elle n'est pas difficile. Elle n'a pas trop d'appétit et trouve que les plats sont chauds comme il faut.

M. ROBINAT : Il est satisfait en général, il précise qu'il n'a pas aimé pas la salade de lentilles. Il trouve que les lentilles ne sont pas bonnes et pas assez cuites. M. JEREMIASCH explique qu'il ne faut pas hésiter à demander une entrée de substitution lorsqu'on n'aime pas le plat proposé au menu. Il dit qu'il n'aime pas les fruits au sirop, il souhaite avoir le fruit sans le sirop. M. JEREMIASCH explique qu'il respecte les saisons et va prochainement proposer des fruits tels que : les pêches, les cerises, les abricots et fraises arrivent et ils sont très bons.

Mme ROUSSEAU : Elle n'est pas très difficile. En général, elle est assez contente des menus proposés. Néanmoins, elle trouve que les fruits ne sont pas assez mûrs.

M. JEREMIASCH explique qu'il y a toujours un fruit ou une compote de remplacement si le dessert proposé ne plaît pas.

Mme BONNET: Elle estime qu'il y a trop souvent de la sauce à la tomate avec les viandes. Elle souhaite avoir des fraises sans chantilly M. JEREMIASCH prend en considération ses souhaits et précise qu'il est toujours possible de demander des fraises sans chantilly.

M. PEROCHON : N'a pas grand-chose à reprocher. La vinaigrette n'est pas assez parfumée, il trouve qu'elle manque d'herbes ou d'aromates. Il souhaite que les vinaigrettes soient plus variées.

Mme TONNELIER : pas de suggestion. RAS.

M. COLARD : Il n'aime pas les brocolis, il trouve qu'il y en a trop souvent. Il est cependant satisfait dans l'ensemble. M. JEREMIASCH précise de nouveau qu'il y a des plats de substitutions si on n'aime pas le plat proposé.

Mme CONSTANT : Elle mange de tout, elle ne comprend pas le sens du service et pense qu'elle est souvent servie en dernier. M. JEREMIASCH explique que la rotation est normalement respectée et bien effectuée sur les 3 secteurs définis. Il va cependant renouveler les consignes auprès des ses équipes pour que le sens soit toujours respecté.

Mme RENAUD : Elle trouve que la viande est trop dure, comme par exemple les brochettes d'agneau. Elle trouve qu'en fin de service il n'y a plus beaucoup de choix pour le fromage. Elle n'aime pas les abats. Elle est étonnée de voir la variété des plats. Elle trouve les gâteaux très bons.

Mme CHABRIER explique qu'il faut manger au moins 1 fois par semaine des abats. M. JEREMIASCH ajoute que l'on essaye de varier les menus et que les gâteaux du dimanche sont préparés par le boulanger et ceux du mercredi, sont faits maison.

M. CASTELLANI prend la parole et ajoute qu'il faut rappeler et insister auprès des résidents qu'il y a toujours un moyen de changer son plat que l'on n'aime pas. Il est difficile de satisfaire tout le monde en collectivité et au quotidien, d'où l'importance de changer le plat que l'on n'aime pas.

M. JEREMIASCH : la saison des barbecues débute avec le 1er barbecue de l'année le jour de l'été vendredi 21 juin 2019 : sont prévus des côtelettes d'agneau, de l'andouillette des pommes de terre au barbecue accompagné d'un groupe de musique.

Mme CONSTANT ajoute qu'elle aurait aimé manger du lapin.

M. JEREMIASCH précise que le prochain CVS aura lieu le 21 juin et la Journée Portes Ouvertes le 22 juin sur le thème de l'art.

L'assemblée des résidents propose des suggestions de fromages à mettre au menu tels que le maroilles, le morbier, le munster, le reblochon, la tome de brebis, du chèvre ossau iraty. M. JEREMIASCH remercie de toutes ces bonnes idées et propositions.

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