

COMPTE RENDU

Commission de Restauration

Du 06.11.2025
Durée : 1h

Présents : Voir feuille émargement

Début de la réunion : 15h00

1) Retour sur la commission du 06/03/2025

- Les fruits riches en vitamine ne devraient pas être servi le soir mais plutôt le midi. Cela ne pose plus de problème.
- Il manque de diversité de dessert pour ceux qui sont en sans laitage. Il sera proposé des fruits au sirop en petit pot, des fruits frais ou des compotes de différents goûts.
- Une attention doit être poursuivie pour les substitutions des desserts laitages.
- Les autres points abordés lors de la dernière réunion ne nécessitent pas un retour particulier.

2) Demandes et réponses :

Est-il possible d'avoir des mousses au chocolat ? Oui cela sera proposé au menu.

Trop de fruits sont servis. L'équipe cuisine rappelle l'importance de respecter les règles diététiques et l'équilibre alimentaire dans la composition des menus.

Lorsqu'il y a quiche Lorraine le soir, les portions individuelles sont difficiles à manger pour certains résidents à cause de la croûte. Est-il possible de cuisiner une quiche Lorraine en grande portion puis de la couper en part pour limiter la présence de croûte ? Oui, les cuisiniers peuvent faire un essai.

Les spaghettis bolognaises proposées au menu ont été appréciées, est-il possible d'en avoir à nouveau ? cela sera proposé à nouveau.

Est-il possible de saler davantage la soupe ? Pour satisfaire les goûts de chacun, des salières et poivrières sont à disposition sur les tables.

Est-il possible d'avoir des bouillons en guise de soupe ? oui cela sera proposé.

Est-il possible d'avoir du boudin blanc ? il en sera proposé au menu avant les repas des fêtes, jours où il y en a de prévu.

La dernière échine de porc était sèche. Certains résidents n'étaient pas satisfaits. Proposition pour amélioration : un passage des cuisiniers en salle sera prévu pour échanger directement avec les résidents pour constater et ajuster pour la prochaine fois.

Rappel sur les heures de service : les résidents sont attendus en salle pour 11h55 et 18h25 pour que le service du déjeuner et dîner puisse démarrer à 12h et 18h30.

Rappel sur les dégouts alimentaires : il est important de faire la différence entre un dégout alimentaire et une envie ponctuelle. Pour des raisons logistiques et de prévision, il n'est pas possible de choisir le plat de substitution par plaisir à la place du plat du jour. Le plat de substitution est servi aux résidents présentant un dégout alimentaire spécifié en amont à l'équipe hôtelière.

Certains résidents ne sont pas accompagnés à l'heure au restaurant :

Un rappel sera fait auprès équipe pour l'accompagnement au restaurant avant l'heure du début de service. Pour information : le mardi matin les équipes sont en réunion pluriprofessionnel, ce qui peut expliquer un retard pour l'accompagnement en salle.

Lorsqu'il y a du riz au lait au menu, est-il possible d'être servi deux fois ? il n'est pas possible de prévoir une double portion pour le dessert pour tout le monde. Néanmoins, les cuisiniers prévoient d'en produire légèrement plus pour remplir complètement les ramequins.

Le riz au lait était très sucré : une vigilance sera apporté lors de la prochaine préparation.

Est il possible d'avoir de l'huile et du vinaigre à la demande ? des flacons peuvent être mis à disposition sur les tables.

Est il possible de faire pareil pour la moutarde, la mayonnaise et le ketchup ? il n'y a qu'un pot de chaque condiment pour l'ensemble du service (par soucis de conservation). Il suffit de le demander à l'agent hôtelier pour qu'il soit servi.

Est il possible d'avoir des quantités plus importantes au moment du service ? Cela est possible selon les quantités disponibles. Se rapprocher des agents hôteliers pour le savoir.

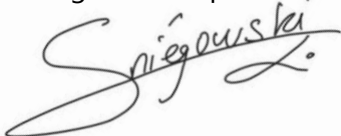
Le repas réunionnais a été très apprécié. Une idée a été lancée : organiser en 2026 un tour de France des saveurs pour découvrir les plats typiques de chaque région. L'animatrice présente à la commission de restauration confirme les possibilités.

Autre demande : mettre l'île de la réunion à l'honneur, avec la participation de Mme L. du 1^{er} étage et Nadia de l'équipe cuisine, toutes deux originaire du pays.

Fin de la réunion : 15h50

Goûter

Chef cuisinier
Sniegowski Stéphane



Responsable hôtelière
LERAY Fiona

