Résidence Saint Martin
Association Hospitalière

COMPTE RENDU
Commission de Restauration
Du 06.03.2025
Durée : 1h

Présents : Voir feuille émargement

Début de la réunion : 15h00

1) Retour sur la commission du 06/11/2024

- Il y avait trop de yaourt et pas assez de fruit.

Depuis la dernière commission, la variété est respectée et convient aux résidents.

- Les desserts étaient trop froids.

Les desserts ne sont plus aussi froids, les agents sortent les desserts en début de repas.

- Le potage est parfois trop épais.

La texture a été revue, mais parfois cela est encore trop épais. Les cuisiniers feront attention pour les prochaines soupes.

- Certains résidents souhaitaient avoir de la soupe de lait. Il en a été proposé.

Le souhait n'est plus d'actualité. Cela sera retiré du menu.
Certains auraient aimé avoir du lait dans leur soupe aux oignons. Ce n'est pas une majorité. Les résidents qui le souhaitent doivent se manifester auprès des agents (il y a des briques de lait à disposition dans les frigos des offices).

- Le fromage râpé pour les soupes doit être mis dans des bols avec une cuillère pour éviter que certains se servent avec les mains.

Cela a été fait que très peu de fois. Un rappel sera fait aux agents.

- Les pommes de la salade de fruit étaient trop dures. Il sera proposé une salade de fruit avec une coupe plus fine.

- Le café a pu être froid au moment du déjeuner car il est versé trop tôt après le service du dessert et fromage.

Cela ne s'est pas reproduit.

- Le capuchon des œufs à la coque est difficile à ouvrir.

Les ASH apportent une aide aux résidents ayant besoin en prédécoupant certains œufs. Les résidents sont satisfaits.

- Les résidents avaient émis des souhaits : pieds de cochon, tripes, andouillettes, galettes saucisses.

L'équipe cuisine a mis au menu certaines de ces demandes et les résidents ont été satisfaits.

2) Demandes et réponses :

- Les fruits riches en vitamine ne devraient pas être servi le soir mais plutôt le midi.

Les cuisiniers seront attentifs à la composition du menu et à la répartition des fruits.

- 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.

- Lorsque le fromage est servi, les résidents en « sans laitages » n'ont pas toujours leur fromage de substitution.

Rappel : il y a un fromage au menu par jour. Les agents doivent être attentif lors de la distribution et donner les fromages de brebis aux sans laitage et ne pas distribuer en fonction des goûts.

- Les pâtisseries : Pour le résident qui est en « sans laitage » au 1er étage, il peut y avoir une pâtisserie de substitution si celle-ci est faite, dans le cas contraire, une compote peut être proposée.

Retour résident sur les menus :

- La crème brûlée de ce jour était très bonne. Le pot au feu de poisson, servi le mercredi des cendres a été apprécié. Le le sauté de cerf a suscité des compliments.

- Les résidents sont d'accord entre eux pour dire que les tranches de rôti de bœuf sont trop fines. Les cuisines les couperont plus épaisses.

- Galette de blé noir : la majorité des résidents présents demande à varier la composition des galettes. Une fois elles seront servies avec du jambon et fromage et une autre fois nature.

- Vin blanc : un résident demande d'avoir constamment du vin blanc à table (ne supporte plus le vin rouge). En temps normal, l'agent doit demander aux résidents ce qu'il souhaite boire avec son repas. Il sera possible de choisir du vin blanc.

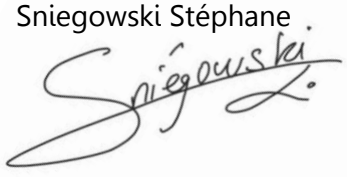
Plats souhaités :

- Tête de veau, langue de bœuf, ragout de mouton avec des navets, choucroute alsacienne.

Les cuisines prennent note et essaieront de proposer ses plats au menu.

Fin de la réunion : 15h50
Goûter

Chef cuisinier
Sniegowski Stéphane



Responsable hôtelière
LERAY Fiona