

COMPTE RENDU
Commission de Restauration
Du 04/04/2023
Durée : 1h00

Présents : Voir feuille émargement

Début de la réunion : 15h

1) Coût des repas

C'est un sujet déjà abordé l'an passé.

En 2020, le coût journalier des matières 1ères était de 5.59€/jour

En 2021, le coût était de 5.78€/jour (+3.5%)

En 2022 le coût était de 6.19€/jour (+7.10%)

Nous proposons des repas de qualité car la moyenne nationale est inférieure à 5€.

Nous devons néanmoins essayer de maintenir ce prix car il est supporté par le prix de journée (payé par le résident), d'autant plus qu'en 2023, le coût va encore augmenter avec la loi Egalim et l'obligation de commander 50% de bio et de local (la quasi-totalité de la viande est achetée dans les départements limitrophes).

En plus, les coûts de transport vont encore faire augmenter le prix des repas.

2) Heure repas et temps de jeûne

Suite au contrôle ARS sur pièce la demande était de mettre en place une solution adaptée au vu des heures de repas

Les heures de repas sont les suivantes :

Petit déjeuner : 8h00

Déjeuner : 12h00

Collation : 15h30

Dîner : 18h30

Possibilité de prendre une collation la nuit si le besoin est exprimé par le résident

Vote de l'ensemble des résidents pour maintenir les horaires actuels

3) Réponses aux demandes

- Steak haché trop cuit
Il sera recherché une autre sorte de steak avec les fournisseurs
- Trop de sel dans les plats
Il sera vu un allègement des plats en sauce et des potages
- Une demande générale de limiter les plats avec béchamel
- Le choix de salade
Il sera fait en fonction des menus et semaines une variante sur la proposition de salade (mâche, laitue, batavia...)
- La texture de la brandade de morue est demandée avec une purée plus écrasée
- Demande de moquettes en accompagnement
- Pour les pommes de terre il est demandé de ne pas mettre de pommes rondes sous vide.
- Pour les potages prévoir du vermicelle quand cela est nécessaire.
- Demande de plats comme cassoulet, osso bucco de veau, filet mignon, poule au pot, tartes aux fruits le dimanche, œuf mollet et au plat.
- Demande de repas à thème avec animation :
- Barbecue, repas créole, pique-nique, moules frites....

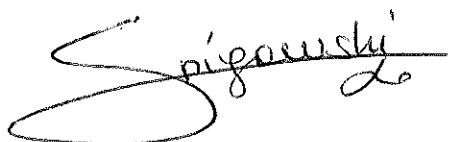
Sur le service il est demandé de tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour que chaque table puisse être servie en premier à tour de rôle sur les deux étages.

Le soir il sera mis aussi bien des fruits que des laitages pour varier les plaisirs

Fin de la réunion : 16h00

Goûter

Chef de cuisine
SNIEGOWSKI Stéphane



Direction
LOGEAIS David

