



COMPTE RENDU  
DE LA COMMISSION DES MENUS  
DU MERCREDI 14 FÉVRIER 2018

# PERSONNES PRÉSENTES

- Convives :
  - Mme CALVET et Mr ALLAIRE pour les repas livrés à domicile,
  - Mmes DELPOUGET et MAITRE-ALLAIN pour les résidents déjeunant au restaurant,
- CCAS :
  - Mme RYNINE, Adjointe au Maire et Vice-Président du CCAS,
  - Mme THIBAULT, Directrice adjointe du CCAS,
- ELIOR :
  - Mr MONTEL , Responsable Flux sur la Cuisine centrale de Rosny.

# CHANGEMENT D'INTERLOCUTEUR ELIOR

- Suite à une réorganisation du service clients Elior, Sophie Roisin n'est plus l'interlocuteur du CCAS.
- Une nouvelle personne est en cours de recrutement, sous la responsabilité de Laurent Goudonnet, Directeur de la Restauration à la cuisine de Rosny-sous-Bois.



# RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE CONVIVES DE NOVEMBRE 2017

*Amélioration de la satisfaction globale  
avec 97 % de convives satisfaits en 2017 par rapport à 94 % en 2016*

## Résultats de l'enquête de satisfaction Seniors Portage à domicile, résidence, foyer

**NOGENT PORTAGE A DOMICILE - CCAS DE NOGENT SUR MARNE**

Enquête réalisée du 13/11 au 17/11/2017

35 participants à l'enquête

**Vous êtes...**



**Vous appréciez ...**

à constater



Respect des  
con. allergies  
et intolérances

**100%**



Présentation des  
plats

**100%**



Heure de livraison  
des repas (Domicile)

**100%**



Amabilité / service du  
l'équipe (Domicile)

**100%**



**Nous pouvons améliorer ...**

à constater



Cuît des soupes

**79%**



Chaleur des plats  
(résidence / foyer)

**88%**



Facilité à préparer les  
repas au foyer (Domicile)

**90%**



Indications portées  
sur les assiettes  
(Domicile)

**90%**



vous remerciant de votre participation, nous vous invitons à nous faire part de vos remarques et suggestions dans un formulaire disponible en annexe.



# RETOURS DES MEMBRES DE LA COMMISSION

- **Retours sur les menus précédents :**

- Beaucoup de changements de menus dus aux intempéries et aux quotas de pêche appliqués à Elior et des répétitions de légumes et féculents suite aux modifications.
- Plats peu appréciés : foie de bœuf du 30/12, repas du nouvel an (poisson en plat principal), escalope viennoise du 13/01 (viande reconstituée), moules à la crème du 19/01 (sauce très liquide et fade), paupiette de saumon du 22/01 (manquant de goût et sans sauce), penne façon bolognaise au thon le 03/02, œufs durs à la florentine le 08/02 (pas de sauce).
- Plats appréciés : repas de fin d'année du 21/12, repas de Noël du 25/12, plusieurs fois en entrée assiettes de charcuterie ou lyonnaise, choucroute le 03/01, poulet rôti du 10/01, osso bucco de dinde du 18/01, tartiflette du 24/01, menu gibier du 25/01, mesclun de salade le 13/02.



- **Points à améliorer :**

- Communication sur les changements de menus,
- Revoir la cuisson des grillades au restaurant : exemple des andouillettes à griller le 06/02,
- Manque de pommes de terre dans la potée le 12/02,
- Manque de légumes par rapport aux féculents le 25/01 au restaurant,
- Manque de légumes dans le couscous le 29/01.

- **Retours positifs :**
  - Kit de bienvenue distribué au portage en janvier 2018,
  - Présentation des fruits épluchées et découpés en lamelles au restaurant (oranges / kiwis),
  - Repas d'anniversaire et animations au restaurant,
  - Atelier pâtisserie dans la salle de restaurant de la Résidence Le Cèdre du 05/02.

VALIDATION DES MENUS DU  
05/03/18 AU 29/04/18

PROCHAINE COMMISSION : 04/04/18