



COMPTE RENDU
DE LA COMMISSION DES MENUS
DU MERCREDI 27 JUIN 2018

PERSONNES PRÉSENTES

- Convives :
 - Mme CALVET pour les repas livrés à domicile,
 - Mme DELPOUGET pour les résidents déjeunant au restaurant,
 - Mme LAZARUS et Mr BLANCHARD pour les personnes extérieures déjeunant au restaurant,
- CCAS :
 - Mme RYNINE, Adjointe au Maire et Vice-Président du CCAS,
 - Mme SOURGET, Travailleur social au CCAS,
 - Mme THIBAULT, Directrice adjointe du CCAS,
- ELIOR :
 - Mr MONTEL , Responsable Flux sur la Cuisine centrale de Rosny,
 - Mme KOMENDACKI, Directeur Service Client sur la Cuisine centrale de Rosny.

RETOURS DES MEMBRES DE LA COMMISSION SUR LES MENUS PRÉCÉDENTS

- La cuisson des pommes de terre n'est pas suffisante (ex. Truffade le 9 juin)
 - retour à notre chef de production,
- La cuisson des gratins n'est pas suffisante (ex. Gratin de lentilles le 12 juin)
 - retour à notre chef de production,
- Le merlu sauce du verger du 22 juin pas du tout apprécié,
- Les nouveaux bols à soupe sont appréciés,
- De manière générale les soupes n'ont pas assez de légumes,
- Depuis le moi de juin, la décoration des plats est plus présente et appréciée au restaurant (la venue de Nahid (personne formatrice) sur la résidence a été très bénéfique et appréciée) : voir photos page suivante.





- **Points à améliorer :**

- Entrées au portage (présentation, facilité à manger, assaisonnements),
- Cuisson des courgettes,
- Cuisson des gratins,
- Cuisson des pommes de terre,
- Dosage du café au restaurant.

• Retours positifs :

- Décoration et présentation des plats, plateaux de fromages et salade de fruits au restaurant,
- Jambon sauce madère (6 juin), filet de loup sauce crustacés (8 juin), rôtis de canard à l'orange (10 juin), de veau à la basquaise (20 juin) et d'agneau farci au jus (24 juin), croque-monsieur façon maison et crêpe aux fruits de mer (13 juin), saucisse de francfort (14 juin), filet de colin à la napolitaine (15 juin), poulet rôti (26 juin),
- Ensemble des pâtisseries.

• Informations complémentaires :

- Renouvellement effectué des plateaux de fromages au restaurant depuis le 25 juin,
- Les sauces vinaigrette sont faites sur place au restaurant,
- Introduction de glaces au restaurant pour l'été dès le 9 juillet,
- Le pack « grand chaud » (brumisateurs et fiche de recommandations « que faire en cas de fortes chaleurs ») est disponible pour le portable et sera distribué en cas de météo extrême : voir exemple page suivante.



Vigilance Canicule

Que faire en cas de fortes chaleurs ?

- **Buvez** régulièrement sans attendre d'avoir soif, au moins 1 litre et demi d'eau par jour.
- **Favorisez les légumes, les laitages et les fruits** : gaspachos, crudités, yaourts, sorbets...
- **Limitez la consommation des boissons à forte teneur en caféine ou trop sucrées** : café, thé et sodas.
- **N'hésitez pas à vous rafraîchir** grâce au brumisateur distribué par votre livreur de repas.



N'oubliez pas de prévenir votre livreur de repas si vous ne vous sentez pas bien.

elior @
L'espérance de mieux



Nogent-sur-marne

elior @

VALIDATION DES MENUS
DU 03/09/18 AU 04/11/18

PROCHAINE COMMISSION :
MERCREDI 26 SEPTEMBRE 2018
A 10 HEURES À LA RÉSIDENCE LE
CEDRE