

## COMMISSION DE RESTAURATION DU 10 octobre 2024 -SOGERES

- **Participants**

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Mme HERBRETEAU       | Habitant                            |
| MME BERTEAU          | Habitant                            |
| MME ROCCHICOLI       | Habitant                            |
| MR BALOUP            | Habitant                            |
| MME CASTAGNEDE       | Habitant                            |
| MR INNOCENTI         | Habitant                            |
| MR BRIQUET           | Habitant                            |
| MME DE GERES         | Habitant                            |
| MME DUPUIS           | Habitant                            |
| MME MICHEL           | Habitant                            |
| MME BALOUP           | Habitant                            |
| MME LEREST           | Habitant                            |
| MME GENSE            | Habitant                            |
| MME RATEAU           | Habitant                            |
| MME HEBERT           | Habitant                            |
| MR GREPIN            | Habitant                            |
| MR JOUGLA            | Habitant                            |
| MR SCHER             | Habitant                            |
| MME LABEYRIE         | Habitant                            |
| Mr TIROT MEHDI       | Responsable hôtelier SODEXO         |
| MME FREBOUT FRANCINE | Diététicienne                       |
| MME COULAMY FLORENCE | Directrice Adjointe VTN             |
| Mr DAYCARD PATRICK   | Responsable de restauration SOGERES |
| Mr AUDEBERT ERIC     | ANIMATION                           |
| MME SERRA DELPHINE   | Directrice Adjointe Sodexo/SOGERES  |

### **Thèmes abordés :**

#### **Présentation de nos plats proposés**

Présentation des plats proposés et préparés par Patrick Daycard et son équipe lors de ces dernières semaines (photos ci jointes)

#### **Compte rendu de la prestation de la part des résidents**

- **Point d'amélioration**

- Il y a trop d'attente avant d'être servi surtout le midi et une fois les plats arrivés il faut manger rapidement

- Manque de vaisselle

- Vaisselle souvent pas propre

- Mettre des fruits de saison, trop de banane

- En général baisse de qualité sur les repas du soir

- **Demande des résidents**

- La visite du chef lors du service

- Plus de légumes et de fruit frais

- **Point de satisfaction.**

- Les sauces sont très bonnes

- Les gouters sont très appréciés

- **Planning des animations à venir :**

- Commission de restauration sur les propositions des repas de fêtes

- Animations à venir repas de fêtes et galettes des rois



sOgeres

Commission de  
restauration du  
10/10/2024

# Arrivage de Vaisselle

**G6**  219445889300

Date : 07/10/2024  
Client : 1267203  
OP : 3721407  
N° Colis : 5 / 5  
Colis LM : 21944588

EXPEDITEUR :  
Chomette France  
GRIGNY

**BON DE PREPARATION**

\*\*\* METTRE UNE PLAQUE

57-COLL OUEST

|            |  |                     |
|------------|--|---------------------|
| GARE : 03  | Produit                                    | Préparateur :       |
| Adresse    |  |                     |
| P1 11 01 1 | 286529 PICHET IL BISTROT                   | Soit : (2 CARTON)   |
| GARE : 14  | Produit                                    | Préparateur :       |
| Adresse    |  |                     |
| P6 25 14 2 | 107685 BTE 24 COUT STEAK IN/PP CR 2 RIVETS | Soit : (5 Unité(s)) |

Contrôle par :

CONTROLE CLIENT : Cde client : 3157389

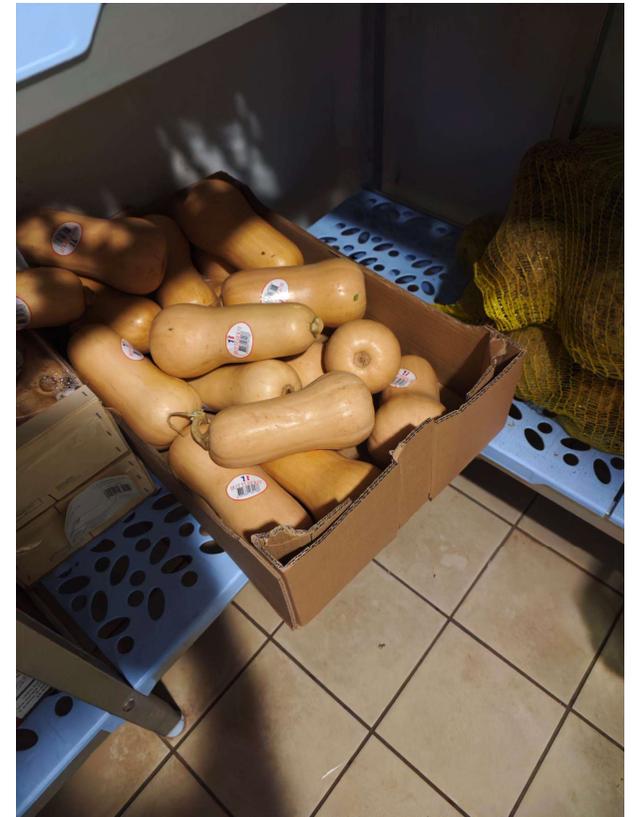
NB CTRL ART : 0 Pour le : 08/10/2024



# Des produits de frais et de qualité



# Des produits de frais et de qualité



# Des produits de frais et de qualité



# Des produits de frais et de qualité



# Des produits de frais et de qualité





Buns maison pour menu  
Américain

Meringue  
pour  
Pavlova



**Des repas  
préparés  
maison**

# PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES





**Tropézienne  
Et Choux  
caramel**



Risotto tomate et  
émietté de thon au  
parmesan



Boudin noir et purée  
en texture modifiée



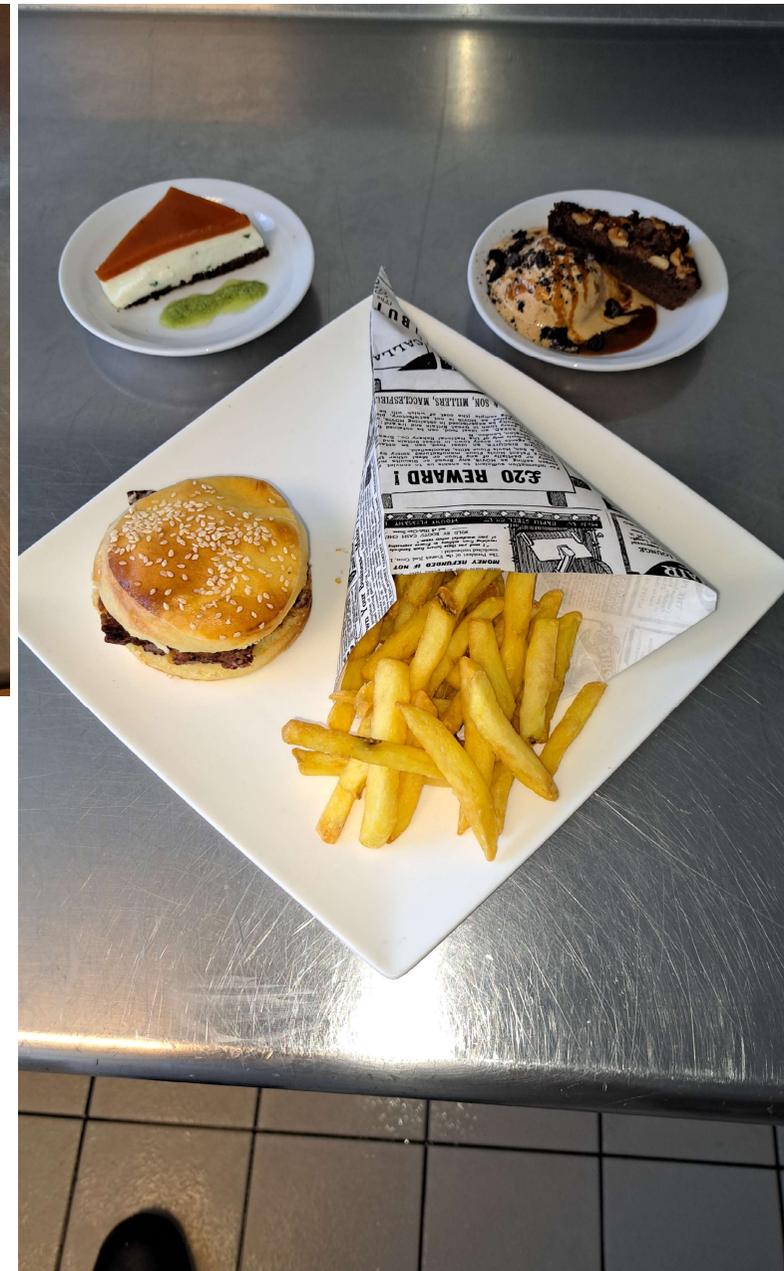


Paris Brest caramel  
nougatine et  
Aubergine farcie





REPAS DE THEMES AMERICAIN et BRESILIEN



**Fin**