

# COMMISSION DE RESTAURATION DU 8 septembre 2022 -SOGERES

- **Participants**

Mr NOGALA	Résident GAUTIER
Mr JAGOU	Résident P2
Mr GREPIN	Résident P1
Mme CARNUS	Résident P2
Mme BON LORRAINE	Famille
Mme BARREAU	Résident P2
Mr LARTIGUES	Résident CHEVERUS
Mme BONDOUX	Résident P2
Mr LACERT	Résident CHEVERUS
Mr FORESTIER	Résident P1
Mme MICHEL	Résident CHEVERUS
Mme NEFF	Résident GAUTIER
Mme BAQUET	Résident GAUTIER
Mme YVOURY	Résidente CHEVERUS
Mme DUPUY	Résident P2
Mme BIATEAU	Résidents P2
Mr BOERY	ANIMATION
Mme FONMARTY	ANIMATION
Mme FREBOUT	Diététicienne VTN
Mme COULAMY	DIRECTRICE ADJOINTE VTN
MME ABOUBACAR	RAQ VTN
Patrick DAYCARD	Responsable de restauration SOGERES
Martin De MONTGOLFIER	Directeur SODEXO/SOGERES
Delphine SERRA	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 à améliorer :**

**Petits déjeuners :**

Il est demandé des pains aux raisins, brioches en alternance avec les croissants et chocolaines.

Il est demandé d'être vigilant sur les demandes de chaque résident, il peut y avoir des erreurs.

**Déjeuners /diners :**

Les résidents aimeraient de la soupe avec des morceaux de légumes.

La température de la soupe est insuffisante en salle à manger.

Les entrées sont difficiles à manger dans les ramequins.

L'assaisonnement des entrées n'est pas toujours suffisant.

La qualité de la viande est à améliorer. La viande rouge est trop cuite. Cuisson des viandes sur plancha.

Le poulet est trop pale. Les résidents aimeraient du poulet plus grillé

Intitulé des menus souvent pompeux (par exemple rôti de porc aux pruneaux sans morceaux de pruneaux ...)

Manque de diversité dans les légumes.

Problème sur les horaires des repas. Les diners commencent trop tôt.

Les résidents aimeraient du fromage à tous les repas

Certaines fois les petits pois et les lentilles sont secs : amélioration de la cuisson par la cuisine

Les repas du soir sont en quantités insuffisantes pour certains résidents

Certains légumes (chou-fleur) pas assez cuits.

Les repas du soir ont moins de goût que ceux du midi.

Goûters :

Il est demandé des goûters tous les jours

- **Points positifs**

**Petits déjeuners :**

La viennoiserie du dimanche est très appréciée.

Le service est ponctuel.

**Déjeuners /diners :**

Grande variété dans le choix des menus.

Les croûtons et râpé appréciés dans la soupe.

Œufs à la coque appréciés

Les résidents sont satisfaits de la qualité du fromage.

## **Goûters :**

Les goûters sont très appréciés.

## **Planning des animations à venir :**

- Goûters de Noel : la semaine du 12 au 17 décembre. Avec animation chant, danse. (Mignardises sucrées avec boissons)
- Menu des fêtes le 24/12 Midi, 25/12 soir, 31/12 soir et 1/01Midi



sOgeres

Présentation de plats  
proposés 06/12/2022

# Salade de Magret





# Salade César au Poulet

# BAVAROISE DE SAUMON FUMÉ





**Entrée  
les  
arts  
de la  
table**

**Plat  
les arts  
de la  
table**





**Filet de colin avec  
sa sauce dugléré  
et endive braisée**



Filet de merlu  
sauce fruit  
de mer





# Pariada

# Rôti de porc aux haricots blancs





**Pavé de saumon  
frais, velouté de  
poisson et quinoa**





**Risotto  
aux  
petits  
Légumes**



**Quenelle, lardon et  
petit pois**



# Choux Farcies

**Pomme de Terre farcie à  
la crème d'ail**



**BUTTERNUT FARCIE  
MOUSSE DE POISSON,  
QUENELLE DE PURÉE  
D'ÉPINARD ET COULIS  
DE BETTERAVE**



**Potimarron  
et farcie à  
la crème  
d'ail**



Banoffee



**Fin**