

# COMMISSION DE RESTAURATION DU 8 septembre 2022 -SOGERES

- Participants

Mme COURRIERE	Résident P1
Mr JAGOU	Résident P2
Mr GREPIN	Résident P1
Mme CAMUS	Résident P2
Mme HAYE	Représentante des familles Pavillon GAUTHIER
Mme DUSSAULT	Famille
Mme RAMBEAU	Résident CHEVERUS
MR PICAT	Représentant Famille GAUTHIER
Mr WOLF	Résident BUHAN
Mr JULLIEN	Résident CHEVERUS
Mme DEBAYLE	Famille
Mr VILLEGENTE	Résident P1
Mme MUGNIER	Résident P3
Mr DARROUMAN	Résident P3
Mme FRASHINA	Famille
Mr PETIT	Résident BUHAN
Mme CLEMENT	Résident BUHAN
Mme DAUBIE	Résident BUHAN
Me VAQUERO	Résident P2
Mme BAUCAMP	Famille
Mr BRANGER	Famille
Mme MICHEL	Résidente CHEVERUS
Mr YVOURY	Résidente CHEVERUS
Mr MONTASSIER	Résidente CHEVERUS
Mme WALTER	ANIMATION
Mr PARENTEAU	Résident P3
Mme DUPUIS	Résident P3
Mme BERNARD	Résident P2
Mme et Mr LE REST	Résidents P3
Mme CELERIER	Orthophoniste
Mr BOERY	ANIMATION
Mme FONMARTY	ANIMATION
Mr DARTAILH	Résident P3
Mr CONDOM	Résident GAUTHIER
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 et présentation de l'équipe Sodexo / Sogeres

Ci-joint la présentation des plats proposés

L'association Terre Nègre a fait le choix de changer de prestataire pour une amélioration de la qualité de la restauration avec un cahier des charges avec plus de produits Bio, des viandes labellisées, plus de produits locaux ...

- Mise en place des œufs à la coque pour les salles à manger
- Le chef remplacera le rôti de bœuf trop dur par des pavés de bœufs émincés
- Afin d'améliorer la qualité, il est proposé certains mets en direct comme les steaks hachés, les frites, les moules

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

#### - Point à améliorer :

Problème de propreté de la vaisselle => Plateaux et verres polycarbonates sont tachés, les assiettes sont souvent ébréchées. Les plateaux sont usés et seront changés en 2023. Les verres usagés et les assiettes seront changés.

Demande de couteaux qui coupent pour les salles à manger

Les nouveaux pichets pleins d'eau sont trop lourds => Il sera demandé aux ASH de moins les remplir.

Problème avec le personnel de service => Le personnel mange dans la salle à manger devant les résidents sans les resservir. Le service est trop long, le menu n'est pas annoncé. La direction Sogeres /Sodexo fait un rappel aux équipes.

Parfois le pain ne semble pas tous les jours frais => Le chef voit avec le boulanger pour la qualité du pain

Les résidents aimeraient le choix entre vin rosé et vin rouge pendant la période estivale. La qualité du vin rouge ne satisfait pas tout le monde.

Les repas du soir sont parfois légers en quantités.

La Viande est souvent trop dure, les repas mixés sont souvent secs => La viande achetée est de qualité, cela vient du transport en chariots chauffants qui séchent les assiettes

Les résidents aimeraient avoir du citron avec le poisson

Les frites sont molles => cela vient des chariots de transport.

Manque de diversité et de cuisson des pâtes

Les résidents aimeraient du fromage tous les midis, plus de variétés de fruits

Pour les goûters, les résidents aimeraient plus de glaces sur l'été, plus de sirop en pichets et du jus de raisin. Il serait apprécié des gâteaux tous les jours.

Le délai de service entre les goûters et le repas du soir est estimé trop court par certains résidents.

Les résidents aimeraient plus de salade et que celle-ci ne soit pas posée dans une assiette chaude => Le chef va faire des essais pour que la salade soit servie en bol individuel.

Les résidents aimeraient que certaines viandes soient cuites comme les œufs sur les planchas en salle à manger

Les résidents aimeraient de la choucroute => Elle sera proposée dans les menu automne/hiver

La soupe est souvent trop salée, les résidents aimeraient de la soupe avec des morceaux, avec des croûtons et du bouillon vermicelle.

- **Point positif**

Les aversions des résidents sont respectées

Les viennoiseries du week end sont appréciées

Quand le jus d'orange est frais, il est apprécié.

Le pain de mie est excellent

Les quantités lors des déjeuners sont suffisantes

La diversité des soupes, les œufs cuits dans la salle à manger et les frites lors des repas champêtres sont appréciées

Lors des goûters, les pâtisseries maison et la limonade sont très appréciées

Les résidents apprécient les repas champêtres.

**Planning des animations à venir :**

Mois de septembre : Repas sur le thème de l'automne

Mois d'octobre : Thème le café des arts (1ère quinzaine du mois)

Semaine du goût

Mois novembre : Animation autour du beaujolais