

# Restaurant de l'EHPAD L'Orée des Champs

## Compte rendu de la commission de Restauration du 25/01/2022 à 09h30



### Dans l'assiette

	<p>De manière générale, les résidents sont satisfaits des repas servis par l'équipe de cuisine. Durant la période écoulée, ils ont particulièrement apprécié : les Jambettes, moules-frites, crêpinette, lasagne, tartiflette.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les côtes de porc, les rognons, les foies de veau</li> <li>- La sauce au vin</li> <li>- Le maroilles en dessert, la crème pâtissière aux myrtilles</li> </ul> <p>Pour les résidents, les yaourts sont trop souvent proposés.</p>



### Souhaits des résidents pour les prochaines périodes

**Diminuer les quantités servies pour les repas du soir.**

**Proposer du pain perdu une fois tous les quinze jours, et de la pizza une fois par mois : les changements ont été effectués sur la période de menus validée durant la commission restauration.**

**Servir davantage de fruits épluchés : l'équipe de cuisine a pris note de la demande et ajoute que certains fruits ne peuvent pas être épluchés à l'avance (ex : une pomme risque de brunir)**

**Pour l'entrée du déjeuner : servir du hareng frais. Ce produit peut être dangereux à proposer car il contient beaucoup d'arêtes.**



## Menus validés

Validation des menus du 14 février au 24 avril 2022 :  
L'ensemble des remarques ont été prises en compte et des modifications ont été apportées à la période de menus validée.



## Événementiel

ANIMATION API : LA CHINE



Merci de votre participation,  
Nous nous retrouverons le  
05 Avril à 09h30

