

Compte rendu de la réunion des menus du 24 novembre 2018

En présence de 25 résidents et deux membres de famille

Dans la grande majorité, les résidents sont satisfaits de la restauration

L'accueil des invités en galerie et le service est apprécié d'une manière générale

La présentation des assiettes est colorée et appétissante

Cependant, quelques points d'amélioration sont nécessaires

- La cuisson des pommes de terre à revoir
- Les salades composées et l'assaisonnement
- Manque de glaces pendant l'été
- Les haricots verts trop cuits
- La qualité du vin rouge
- Les potages trop poivrés
- Ramequins à desserts pas suffisamment remplis
- Rehausser les saveurs avec des épices pour les plats sans sel

Les plats les plus appréciés

- Le boudin avec sa pomme
- Les sundaes au caramel
- Le poisson et ses sauces
- Les potages
- Le pamplemousse et les mandarines
- Le hachis parmentier
- Les gratins
- Le filet de bœuf

Quelques suggestions pour les futurs menus

- Sauce citron avec le poisson
- Rocher coco au gouter
- Du chocolat chaud au gouter
- Pain perdu
- Beignets aux pommes
- Pruneaux au vin
- Poisson meunier
- Plus de châtaignes
- Petites sardines à l'huile

Pour les fêtes de fin d'année, la coquille st Jacques sera un plus ainsi qu'un repas traditionnel pour Noël (volaille)

Les repas de fêtes et de dimanche sont de très bonne qualité ainsi que les buffets

Un buffet pour fêter le beaujolais aura lieu le 15 novembre.

La prochaine réunion aura lieu courant janvier

En espérant vous voir aussi nombreux

Le 2/11/2018

BELLECC Céline