



Commission restauration du 19 novembre 2025

Présents

Résidents : Mr VEILLE , Mr PENNANGUER, Mme THOMAS, Mr MAHE Yvon, Mme BOULLAND, Mme CHAUVEL, Mme PINEAU

Personnel : K.LEGENTILHOMME, D.GRENIER, G.THOMAS, M.JOSSIEN, C.VOIRIN, F.LACHAIZE

Début de la réunion : 10h30

1. La cuisine à la Maison St Charles

- Les attendus : une cuisine équilibrée et de qualité
 - o 5 cuisiniers
 - o 1 apprentie
 - o La volonté de faire des plats réfléchis en équipe et gouteux
 - o Il faut également progresser sur le diner

2. Retour sur les menus

- Diner : potage trop liquide
- Les desserts sont bons
- Un résident voudrait manger davantage de choux, lentilles :
 - o Nous nous adaptons aux saisons

3. Les repas à thèmes

- L'Asie est très demandée
- L'Irlande
- Des plats accompagnés de bière

4. Questions diverses

Les résidents souhaitent participer à des ateliers culinaires

Nous allons améliorer les procédures d'évènements indésirables au restaurant :

- Un moyen de communication entre les hôteliers et les cuisines
- Des réunions en cuisine sur les évènements indésirables pour améliorer la production

Fin de la réunion : 11h00