

FONDATION DE GRAMMONT
A L'ATTENTION DE MONSIEUR LIENARD,
DIRECTEUR
205 rue de l'Hôpital
70110 VILLERSEXEL

Besançon, le 22 janvier 2018

Réf : 8621/AL

Monsieur LIENARD,

Nous vous prions de bien vouloir trouver, ci-joint, le compte-rendu suite à la commission restauration du mardi 16 janvier 2018 qui s'est déroulée en présence de :

Fondation de Grammont :

- ✓ Madame VIENNOT, cadre de santé,
- ✓ Madame RUFFIER, responsable hébergement,
- ✓ Madame DUFFET, animatrice,
- ✓ Madame LANGE, représentante des résidents,
- ✓ Madame VAREY, représentante des résidents,
- ✓ Monsieur RISCH, représentant des résidents,
- ✓ Madame GUENOT, représentante des résidents

API Restauration :

- ✓ Eric PIERROT, chef de secteur,
- ✓ Annabelle LANDRÉ, diététicienne

Nous tenant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, veuillez agréer, Monsieur LIENARD, l'expression de nos respectueuses salutations.

Eric PIERROT
Assistant de gestion

Annabelle LANDRÉ
Diététicienne



Compte-rendu de la Commission Restauration du mardi 16 janvier 2018

Bilan de la période écoulée

LES REPAS EN PARTICULIER

- ✓ Dans l'ensemble, les repas sont appréciés.
- ✓ Les repas de Noël et Nouvel An ont beaucoup plu.
 - 24 décembre : velouté de panais au miel / feuilleté aux champignons, chapon et foie gras / salade de Noël / demi-crottin de chèvre / douceur framboise-citron vert
 - 25 décembre : terrine de truite aux amandes / sauté de cerf Grand Veneur / gratin crémeux aux deux carottes et brocolis / mille-feuilles de pommes de terre et oignons / plateau de fromages / bûche de Noël
 - 31 décembre : crème de carottes et lentilles corail au cumin / feuilleté aux escargots de Bourgogne / Poêlée de pommes de terre grenailles et champignons des bois / comté / croquant aux trois chocolats et sa crème anglaise
 - 1^{er} janvier : pâté en croûte de chevreuil aux figues / chapon sauce groseille / pressé de patates douces / fromage et salade verte / friandise au caramel
- ✓ Les gâteaux maison sont très bons.
- ✓ Certains résidents trouvent que les desserts sont trop souvent au chocolat.
 - Nous veillerons à diversifier davantage les parfums des desserts.
- ✓ Les résidents trouvent les saucisses fumées trop salées et trop sèches.
 - Elles proviennent d'un fournisseur local : Haute Loue Salaisons, basé à Longeville, ce qui rend le produit plus riche en viande que ceux que les résidents ont pu avoir auparavant. Dorénavant, la cuisine proposera plus de jus ou de sauce pour accompagner les saucisses.
- ✓ Certains résidents aimeraient avoir de la moutarde pour assaisonner leurs plats.
 - Il est rappelé que le personnel de service peut leur en donner s'ils le demandent lors de la distribution des repas.

Actions à mettre en place

- ✓ A la demande de Madame Duffet, animatrice, les repas thérapeutiques du jeudi midi seront remis en place.
Si des produits particuliers doivent être commandés, il est important de transmettre la liste des denrées à la cuisine, le mardi de la semaine précédant l'animation.

Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire

A votre écoute sur : www.api-restauration.com



- ✓ A la demande des résidents et du personnel soignant, lorsqu'une orange est proposée en dessert, nous l'accompagnerons d'un biscuit ou gâteau.

Validation des menus

Période de menus validée : du **22 janvier au 4 mars 2018**.

Souhaits des résidents :

- ✓ Pommes de terre sautées
- ✓ Œufs à la neige
- ✓ Flan

Ces suggestions ont été intégrées à la période de menus validée.

Dans votre restaurant

LES FÊTES CALENDAIRES

Chandeleur
Le vendredi 2 février 2018




Râpé de potiron
Pavé de poisson au paprika
Haricots plats
Pommes de terre
Crêpe au chocolat ou à la confiture

Mardi gras
Le mardi 13 février 2018

Potage
Rôti de dinde
Pommes de terre
Fromage
Beignet



Nouvel An Chinois
Le vendredi 16 février 2018



Salade chinoise
Emincé de bœuf à la chinoise
Haricots verts
Nem au chocolat et à la banane

LES REPAS À THÈME

Menu Italien
Le mercredi 24 janvier 2018

Salade d'avocat, tomates et mozzarella
Cannelloni gratinées
Fromage
Tiramisu



LES CHRONIQUES CULINAIRES

La chronique culinaire du
mois de **janvier**, met à l'honneur : **le gingembre**.
Découverte dans un sauté de porc à la vanille et au
gingembre le **dimanche 28 janvier 2018**.



La chronique culinaire du
mois de **février**, met à l'honneur : **le curry**.
Découverte dans un beignet au jus de clémentine
et curry le **mardi 13 février 2018**.

Votre prochaine Commission Restauration :
Le mardi 6 mars 2018 à 14h.

Merci à tous pour votre participation.

Dans la démarche du développement durable et afin de limiter les déchets, agissons et n'imprimons ce document que si nécessaire

A votre écoute sur : www.api-restauration.com