



COMPLEXE LES CHENES

I.M.E. & S.E.S.S.A.D.

Institut Médico Educatif
Service d'Education Spéciale et de Soins à Domicile
21, Rue des Lilas - 06100 Nice
Tél : 04 93 84 31 33 - Fax : 04 93 78 61 76
complexeleschenes@adsea06.org



Compte-rendu réunion du Vendredi 5 Juillet 2019

Commission restauration

Présents :

- Mme PERRON Françoise, chef de cuisine
 - Mme FIORINI Lauriane, Infirmière
 - Zidane, représentant les jeunes adultes et adultes de la Villa Matisse
 - Mme VARIS Stella, éducatrice spécialisée SESSAD 2
 - Joy, représentant les enfants SESSAD 2
 - Alex, représentant les enfants SESSAD 2
 - Mme EYNAUD DE FAY France, éducatrice spécialisée SESSAD 1
 - Mme GUILLERME Mélissa, stagiaire au SESSAD 1
 - Marius, représentant les enfants SESSAD 1
 - Nathan, représentant les enfants du SESSAD 1
 - M POIRSON Hubert, responsable de la société « Restorez-vous »
 - Mme GOURIRANE Aziza, chef de service à l'IME Les Chênes
 - M BIENFAIT Frédéric, éducateur technique spécialisé à Villa Les Lucioles
 - Coline, représentant les jeunes adultes et adultes de la Villa Les Lucioles
 - Mme DONIER Emilie, secrétaire de direction
-

Paroles des enfants :

Certains points abordés lors de la réunion du mois de Mars sont repris par M POIRSON :

- les ramequins en verre n'ont pas été commandés, ce sont toujours ceux en aluminium qui sont utilisés dans les structures.
- il n'y a plus de problème concernant le fromage lors des repas du groupe 1.
- la spécificité du régime alimentaire est bien notée sur les plats.
- les allergies d'Arno ont été vérifiées.

Demande diverses :

- les steaks de soja sont appréciés.
 - les fruits ne sont pas de saison (poires en été). Demande de plus de fraises.
 - souhait d'avoir des lasagnes au poisson et végétariennes.
 - lorsqu'il y a des glaces en dessert, les SESSAD et les deux Villas ne peuvent en avoir (cela n'est pas possible à la livraison), mais aucun dessert n'est prévu à la place. Les éducateurs n'ont pas le temps d'aller chercher les glaces au supermarché au moment du repas.
- Il est demandé de prévoir un yaourt pour ces structures à chaque fois qu'il y a une glace afin que les enfants aient un dessert.

- Marius (SESSAD 1) : avoir moins de salade l'été car à l'école il y a également de la salade qui est servie aux enfants. Avoir un « vrai » hamburger avec du pain et non des galettes de pommes de terre. Avoir plus de salades de fruits car elles sont très bonnes.

- Nathan (SESSAD 1) : les aubergines farcies sont très appréciées. Avoir d'autres farcis.

- Mme EYNAUD DE FAY : très bonne idée d'avoir prévu des salades lorsqu'il fait chaud. Le poisson et la mayonnaise « maison » étaient très bons.

- M POIRSON : obligation de prévoir des repas froids lorsqu'il y a la canicule et de mettre au menu des aliments qui contiennent de l'eau (tomates etc...).

- Mme GUILLERME : les viandes et poissons froids ont été servis sans sauce, c'était donc un peu sec.

- Coline (Villa Les Lucioles) : éviter de faire des andouillettes car ce n'est pas apprécié et il y a beaucoup de gaspillage.

Les jeunes aimeraient que le poulet leur soit livré entier afin qu'ils puissent le découper eux-mêmes et choisir la partie du poulet qu'ils préfèrent.

Les poêlées de légumes sont souvent trop cuites.

Avoir plus de purée « maison », des hamburgers avec du pain et non des galettes de pommes de terre.

Eviter la polenta l'été c'est trop lourd.

Nouvelle demande concernant la livraison des paquets de pâtes à la SIPFP afin que les jeunes les fassent cuire eux-mêmes pour contrôler la cuisson. Idem pour les frites surgelées.

Eviter la salade de museau et le cervelas.

La salade de haricots a été très appréciée.

Suggestions de plats à proposer dans les menus : salade grecque (feta), salade de chèvre chaud...

- Zidane (Villa Matisse) : proposer des plats asiatiques (nems, samossas, riz cantonnais). Plus de fruits de saisons telles que des pêches, mangue.

- Alex (SESSAD 2) : avoir plus de fromage (seulement 8 fromages ont été proposés sur 19 jours au mois de juin). Eviter les abats car beaucoup de gaspillage. Les repas ne sont pas assez équilibrés.
- Joy (SESSAD 2) : avoir plus de sauces pour les viandes. Les plats manquent de saveur, les enfants trouvent que c'est moins bon (ex : quiche aux légumes). Prévoir un dessert lorsqu'il y a des glaces de prévues à l'IME.
- Mme GOURIRANE : faire attention aux plats lors des livraisons, ils ne reviennent pas toujours à l'IME. Amélioration au niveau de la variété des menus.
- M BIENFAIT : être attentif à la température du poisson (à noter).
- Mme DONIER : trop de salade (entrée et plat). Mettre moins d'oignons et de poivrons dans les salades car ces ingrédients prennent le goût sur tous les autres et sont difficiles à la digestion.
- Mme PERRON : les demandes mentionnées lors des réunions sont toutes prises en compte. Toutes les difficultés rencontrées avec le groupe 1 ont été résolues. Trop peu nombreux en cuisine (2 temps et demi pour 130 couverts en moyenne par jour).

La prochaine réunion aura lieu le 18 Octobre 2019 (à confirmer avec M LACOUT).