



RESIDENCE LES ORCHIDEES
A l'attention de Mr VERDRON
145 RUE DE LILLE
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Nos réf. :
OQ/DBe/PT/ 18.05.14

Houplines,
Le 14 Mai 2018

Objet :
Compte rendu commission restaurant du 3 mai 2018

Bonjour Monsieur Verdron,

Pour faire suite à la commission restaurant du 3 mai dernier au sein de votre établissement, nous vous remercions de votre accueil et vous confirmons ci-dessous les différents points abordés, à savoir :

Petit déjeuner :

- Revoir la distribution du pain complet sur le secteur de Toulouse.
- Le petit déjeuner est apprécié dans son ensemble (varié, café de qualité, bons cramiques, ...).
- Des questions sont posées sur l'horaire : une résidente rappelle qu'elle souhaiterait son petit déjeuner à 8h00 et non à 7h00.

Déjeuner :

- Il y a trop de carottes râpées au menu.
- Les radis boules sont préférés émincés.
- Mettre des salades de tomates au menu uniquement en saison.
- Quelques suggestions : asperges fraîches, gaspacho, chou-fleur cuit, sardines, céleri, poireau vinaigrette, betterave rouge à l'échalote, avocat.
- On assaisonne peu volontairement. Les résidents peuvent demander plus de vinaigrette. Pour l'élaboration de la vinaigrette les résidents souhaiteraient de l'huile, du vinaigre, des échalotes, du persil ; éviter la vinaigrette blanche.
- En entrée, deux demi-œufs suffisent.
- La soupe est appréciée (variée et goûteuse).
- Les résidents souhaitent que les feuilles de salade soient coupées plus petites.
- Nous rappelons qu'il existe une boîte aux lettres pour les suggestions.
- Le poisson frais est apprécié avec une bonne sauce ; la semaine précédente l'aile de raie était un peu fade. Vous mettez en avant la qualité du poisson.
- Les œufs à la coque sont très bons.
- Les repas sont bien présentés, variés et appétissants.
- Les morceaux de poulet dans les derniers vols au vent étaient trop durs.

DIRECTION LILLE FLANDRES SANTE

PA des Moulins de la Lys - 1L Rue Fleur de Lin - 59116 HOUPLINES
Siret 477 181 010 01008 - Tél 03 28 33 47 20

Siège Social : 384, rue du Général de Gaulle - 59370 MONS EN BAROEUL - S.A. au capital de 1.000.000 €
Siret 477 181 010 00729 - RC 86 B 348 - N° TVA : FR 67 477 181 010

- Certains plats sont servis avec une dégradation due au passage dans les chariots de transport (viande rouge, poisson, pâte feuilletée humide...). Une réflexion concernant ces chariots est en cours.
- Mme Laura ne souhaite plus de hachis Parmentier.

Fromages :

- Les fromages sont appréciés.

Desserts :

- Pour rappel ne pas hésiter à faire des changements. Les fruits sont à disposition.
- A l'étage, revoir la composition des corbeilles de fruits.
- Les assiettes sont trop pleines, il y a beaucoup de gâchis.
- Vous souhaitez qu'une assiette de fruits coupés soit proposée systématiquement dans les étages chaque soir.
- La qualité des fruits est à revoir.

Collations :

- Souhait d'avoir des crêpes plus petites ou servir des demi-crêpes, ou encore des crêpes plus fines.
- Proposer des fruits en été.
- Le gâteau aux noix est très bon.

Boissons :

- Rien à signaler. Tout se passe bien concernant les boissons.
- Du vin sera goûté lors de la prochaine commission.

Divers :

- Les prestations de Noël et nouvel an ont été très appréciées.
- Les couteaux ne coupent pas suffisamment.
- Certains résidents souhaiteraient pouvoir visiter la cuisine.
- La Résidence fêtera ses 20 ans le 22 juin 2018 à partir de 18h00. Un barbecue est prévu.
- La prochaine commission aura lieu le jeudi 18 octobre 2018 à 14h30.

Vous souhaitant bonne réception de la présente et restant à votre écoute, nous vous prions de croire, Monsieur Verdron, en l'expression de notre parfaite considération.

Olivier QUEVA
Directeur Régional
☎ 03.28.33.47.20

David BEVE
Chef de secteur
☎ 06.01.73.89.33

