

COMMISSION DES MENUS

La création de la Commission des Menus a pour objectif d'établir des menus de qualité et adaptés au régime alimentaire de chaque résident.

Elle veille également à proposer des repas équilibrés et variés par un plan alimentaire de toutes les catégories d'aliments et une cuisine traditionnelle tout en faisant goûter des plats différents de manière ponctuelle à l'occasion d'animations particulières.

Les repas spéciaux relatifs à des temps festifs (Noël, jour de l'An...) sont préparés en dehors de la Commission des Menus et font l'objet de réunions spécifiques.

Il est tenu compte des différents régimes (sans sel, sans poisson, sans viande, sans œufs, sans résidus), des allergies, des repas diabétiques et des préceptes religieux.

PERSONNES QUI PARTICIPENT À LA COMMISSION

- Les Chefs de Cuisine
- La Responsable Hôtellerie
- Le Représentant Service Hôtellerie
- Le Responsable Soins
- Le Représentant du P
- Le Médecin Coordonnateur
- Le Service Animation
- La Direction
- Le Secrétariat
- Les Résidents

À titre consultatif et exceptionnel, la commission peut décider d'inviter les experts qu'elle souhaite à participer à la réunion.

FONCTIONNEMENT

La commission se réunit 1 fois au minimum tous les 2 mois, et régulièrement tous les 6 semaines au maximum à l'initiative du la Responsable Hôtelière assistée du Chef de Cuisine.

La commission tend à favoriser la participation des résidents s'ils le souhaitent en leur faisant évaluer les repas dès que les menus sont établis.

Les menus sont affichés dans tous les lieux prévus à cet effet, à la vue de tous les résidents et visiteurs.