



Temps animé par M Varin, chef de service et M Gastal, gérant cuisine.

Représentante Personnes accueillies : Mme Monceau

Professionnels : Mme Geveaux Excusée ce jour

Restauration : M Gastal

Hôtellerie : Mme Chevet



- Mme Geveaux ne sera pas
- Mme Girault s'excuse mais ne présente également.



présente ce jour
pourra pas être



Restauration

L'assemblée fait part de sa satisfaction générale vis-à-vis des repas servis dans l'établissement.



La poule au pot a été très appréciée.

Monsieur Gastal présente le cycle des menus du PRINTEMPS, qui vont commencer à partir du 18 mars. On y retrouve les plats suivants :



- Jambalaya de poulet

Poulet rôti



Paëlla



- Chipolata aux herbes :



- Spaghetti carbonara

- Poulet Basquaise



Crêpinette de porc maison



La langue de bœuf et les chaussons aux pommes ont été intégrés aux menus afin de répondre à la demande des personnes accueillies

Les résidents demandent également pourquoi il n'y a plus d'avocat servi. Mr Gastal informe les personnes que le prix très élevé du produit en est la cause.



REPAS A THEME :

Aujourd'hui est servi le REPAS ASIATIQUE



On propose la possibilité de faire plus régulièrement des plats à thèmes plus régulièrement :

Propositions :

- Ossobuco été tiramisu pour l'Italie



• Le Kig ha farz (Pot au feu Breton)

Un appel à volontariat pour l'écossage des petits pois sera effectué lorsque la saison sera propice



Animations

- Retour sur la sortie à l'aquarium de Tours :

Satisfaction générale, c'était très bien !



- Propositions de sorties demandées par les personnes accueillies :

- Sortie à CARNAC
- Musée de l'Aviation à Marcé
- Pique-Nique à Malagué
- Musée des vieux commerces à Doué la Fontaine



- Visite de la Roseraie
- Le jardin des plantes à Angers
- Le cadre Noir à Saumur



Fin de la rencontre avec service de l'apéritif du mois pour continuer les échanges !

