



Brognard, le 25 juin 2024

Compte-rendu de la commission de restauration du mercredi 29 Mai 2024 l'ESAT des Hauts de Belfort

| Adapei 90 Esat des Hauts de Belfort – Esat de la Meltière | La Cuisine D'UZEL |
|---|--|
| <p><u>Etaient présents :</u></p> <p>Franck CABANES Virginie HAMMER Olivier DIEVAL Alex QUAI</p> <p>Thierry FURSTER : Da Esat des Hauts de Belfort</p> | <p><u>Etaient présents :</u></p> <p>Virginie NORRIS : EDS Belfort Laurence ANDRE-MUGLACH : responsable commerciale</p> <p><u>Etait excusé :</u></p> <p>Lionel KUENTZ : responsable adjoint de la cuisine</p> |

Points abordés :

1. Retours sur la prestation restauration
2. Enquête de satisfaction
3. Barbecue
4. Prochaine commission restauration et points divers



1 Retours sur la prestation restauration :

D'une manière générale, les personnes présentes lors de la commission trouvent que les repas sont bons.

A noter cependant :

- Certains plats ne sont pas du tout appréciés comme les champignons à la grecque et certains plats végétariens (pois chiches à la crème et au lait de coco avec des torsettes Bio par exemple).

la cuisine D'UZEL - Site de Brognard - www.lacuisineduzel.fr - contact@lacuisineduzel.fr

130 rue des Epasses – 25 600 BROGNARD | N° Siret : 791 747 819 00 286

Laurence ANDRE - MUGLACH | *Service commercial* | T. 06 33 55 91 16 | laurence.andre@lacuisineduzel.fr





- La recette des champignons à la grecque va être revue
- Un sentiment de manque de diversité des entrées avec l'impression que les betteraves rouges sont programmées souvent : après vérification, la betterave est programmée une fois par mois voire deux fois au maximum sur une trame de menus
- Courgettes beaucoup d'eau : nous utilisons principalement de la courgette fraîche qui à la cuisson peut effectivement rendre de l'eau
- La sauce au jus est une sauce cuisinée à base de poireaux, sel, eau, jus de veau, échalotes, huile, carottes, oignons, ail, herbes de Provence
- Certains légumes ne sont pas assez cuits nous avons remonté l'information à la production chaude, en revanche afin de conserver les vitamines et mélanger les légumes lors de la mise en œuvre, ceux-ci sont croquants pour que cela ne se transforme pas en purée lors du mélange
- Demande de repas froids : comme indiqué lors de la précédente commission menus, actuellement il y a environ 4 repas froids prévus en programmation durant l'été. Il existe également un menu « adulte repas froid » (code Ae) proposé entre la mi-mai et septembre.

2 Enquête de satisfaction : pour l'ensemble des sites : 264 participants

Une enquête a été déployée sur tous les sites, nous vous proposons de vous présenter les résultats courant juillet.

Nous avons bien pris en compte que pour la prochaine enquête nous ajouterons une ligne remarque pour que vous puissiez noter ce que vous voulez.



3 Barbecue

Le barbecue est programmé le vendredi 19 juillet au menu :



- Apéritif cocktail sans alcool (jus d'orange, sirop de grenadine et eau pétillante pour le côté festif) servi dans des gobelets cartonnés
- Salade de concombre
- Salade de tomates
- Salade de pâtes
- Salade de riz





Brognard, le 25 juin 2024

- 1 Saucisse blanche
- 1 merguez
- 1 poulet (hauts de cuisse)
- Brochette de poisson pour les sans viande
- Cône glacé vanille/chocolat en dessert

4 Prochaine commissions restauration et points divers

La prochaine commission sera programmée à l'automne.

Afin d'apporter plus de diversité, David MEYER bénéficiant d'une expérience professionnelle de + de 10 ans, en tant que responsable production à la cuisine D'UZEL de Besançon, a été nommé depuis le 1^{er} avril, Responsable support technique agro et offre alimentaire.

Il a donc pour mission de créer et améliorer les fiches recettes.

Je vous remercie pour ce moment d'échange et vous renouvelle notre attachement à vous offrir une prestation de qualité.

Laurence



la cuisine D'UZEL - Site de Brognard - www.lacuisineduzel.fr - contact@lacuisineduzel.fr

130 rue des Epasses – 25 600 BROGNARD | N° Siret : 791 747 819 00 286

Laurence ANDRE - MUGLACH | *Service commercial* | T. 06 33 55 91 16 | laurence.andre@lacuisineduzel.fr



Brognard, le 25 juin 2024



la cuisine D'UZEL - Site de Brognard - www.lacuisineduzel.fr - contact@lacuisineduzel.fr

130 rue des Epasses – 25 600 BROGNARD | N° Siret : 791 747 819 00 286

Laurence ANDRE - MUGLACH | *Service commercial* | T. 06 33 55 91 16 | laurence.andre@lacuisineduzel.fr

Nom du document : F6BABB6B.docx
Répertoire : C:\Users\laandre\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MS
O
Modèle : C:\Users\laandre\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dotm
Titre :
Sujet :
Auteur : clémence
Mots clés : L
Commentaires :
Date de création : 25/06/2024 11:47:00
N° de révision : 6
Dernier enregist. le : 26/06/2024 11:35:00
Dernier enregistrement par : ANDRE Laurence
Temps total d'édition : 147 Minutes
Dernière impression sur : 26/06/2024 11:36:00
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 4
Nombre de mots : 552
Nombre de caractères : 2 914 (approx.)