

Vous présente son service de restauration

Des horaires adaptés :

Le petit déjeuner est servi en chambre entre 6h15 et 9h respectant ainsi le rythme individuel des résidents.
Le déjeuner est servi à 11h45 à l'Unité Protégée et à 12h en salle de restauration et au restaurant aidé.
Le goûter est servi à 15h45 en Unité Protégée et de 15h30 à 16h45 au restaurant et au restaurant aidé.
Le dîner s'organise autour de 3 services : à 18h au restaurant aidé, à 18h30 en Unité Protégée et à 19h au restaurant.
Nos repas tiennent compte des régimes spécifiques des résidents.

Points forts de notre restauration :

Une équipe professionnelle et passionnée à votre écoute :



Grégory Delarbre – Chef gérant



Loïc Boriasso – Second de cuisine



Isabelle Dufaud – Employée de restauration



Cyrielle Laurette – Diététicienne

Des **commissions Menus** sont organisées chaque mois à 14h30 en salle polyvalente. Les résidents ainsi que leur famille sont invités à y participer. Un **registre** où noter vos appréciations et commentaires est à votre service en tisanerie. En Unité Protégée et au restaurant aidé, les soignants goûtent les mixés et notent les retours sur les registres afin que les avis de tous soient pris en compte.

Au cours de ces commissions, nous identifions ensemble des « **menus incontournables** », qui donnent pleine satisfaction au niveau présentation et sont retenus pour leur qualité gustative. Ce sont des menus que les résidents souhaitent retrouver régulièrement.

De la qualité, du choix et des quantités adaptées :

Les repas préparés sur place respectent : l'équilibre alimentaire, les apports nutritionnels, la qualité, la saisonnalité et l'approvisionnement local.

A chaque service, le chef et son second dressent les assiettes en salle et vous annoncent le menu au micro.

Les déjeuners et dîners sont composés de **5 éléments**. En complément, vous est systématiquement proposé un potage ou de la salade verte. Un **plateau de fromages frais et secs** et un **chariot à desserts** (pâtisseries, corbeilles de fruits, desserts lactés...) viennent agréablement clôturer le repas.

Mention spéciale pour le goûter offert à tous y compris vos invités. Les boissons fraîches ou chaudes sont accompagnées de viennoiseries le lundi, le mercredi et le vendredi, de pâtisseries le mardi et le jeudi, de crêpes le samedi et d'un goûter maison le dimanche. En été, des glaces en cornet gaufré à volonté vous rafraîchiront !

Des animations tout au long de l'année :

Chaque dernier dimanche du mois, nous célébrons les **Anniversaires** des résidents autour d'un gâteau d'anniversaire au moment du goûter. En Unité Protégée, les anniversaires sont fêtés le Jour J.

Notre équipe de cuisine vous propose, **tous les 15 du mois**, nos traditionnels **Repas du Terroir** où une région de France est mise à l'honneur. **Le premier dimanche de chaque mois**, nous avons notre traditionnel **Repas des Familles** avec thé dansant. Au menu, Moules Frites, Tartiflette, ...

Notez sur vos agendas :

Le dimanche qui précède le 25 décembre, notre chef et son second vous préparent le repas de la fête de **Noël** de la résidence et le dimanche suivant le 1^{er} janvier, celui du **Jour de l'An**. Le dimanche de **Pâques**, venez nombreux à la traditionnelle chasse aux œufs des Monts du Matin. La **Fête de la Résidence** est organisée le dernier samedi de juin.

Pour les visiteurs :

Une salle de restaurant est prévue pour **recevoir votre famille, conjoint et amis la semaine et le week-end** dans un cadre agréable. Sur demande, nous pouvons aussi organiser des repas particuliers (anniversaires, fêtes de familles...)

Restons en contact ! Le service restauration communique régulièrement sur le blog de la résidence : lesmontsdumatin.blogspot.com. Y sont mis notamment les comptes rendus des commissions menus et l'ensemble des manifestations autour de la restauration.