

Centre Communal d'Actions Sociales de HEUDICOURT

Compte-rendu de la réunion de la commission Du 15 février 2023

Membres présents : MM LEPLAT Michel, DUFOUR Stéphanie, DELAPLACE Jean-Pierre, SAVARY Michèle, TURSKI Carole, BUTEZ Philippe, DENGLEHEM Serge, DENIS Corentine,
Membres excusés : JONVEAUX Aurélie, BAUCHARD Marine, DELACROIX Angéline

Les membres du CCAS se sont réunis sous la présidence de M LEPLAT Michel

Madame DUFOUR Stéphanie est élue secrétaire de séance.

❖ Le compte rendu de la réunion du 10 novembre a été approuvé à l'unanimité

❖ **Préparation du repas des aînés**

Sont pris en compte dans les votes les mails reçus avant la réunion. A savoir ceux de MM Serge DENGLEHEM, Angéline DELACROIX, Marine BAUCHARD, Michèle SAVARY, Carole TURSKI et Aurélie JONVEAUX.

Ont donné leurs choix le jour de la réunion : Jean-Pierre DELAPLACE, Michel LEPLAT, Corentin DENIS, Philippe BUTEZ, Stéphanie DUFOUR.

Résultats des votes :

POTAGE	Nombre de votes
Velouté aux asperges	10
Velouté aux champignons	0
Crème du barry	1
ENTREE	
Filet de bard, sauce beurre blanc sur fondant de petits légumes	1
Cassolette de coquille St Jacques, sauce Dieppoise	1
Jambon d'York, sauce madère et son flan de légumes	0
Cassolette de pétoncles bretonnes et gambas, sauce au Sancerre	0
Dos de cabillaud rôti, sauce aux fines herbes	0
Duo de saumon et brochette de St Jacques, sauce Chablis	9
PLAT	
Grenadin de veau, sauce aux cèpes et sa garniture	1

Magret de canard au miel et citron vert et sa suite	4
Fondant de chapon au vin jaune et sa garniture	4
Souris d'agneau à la fleur de thym, haricots panachés	2
Suprême de pintadeau farci aux cèpes et bolets et sa suite	0
DESSERT	
Framboisier	2
Scintillant chocolat, caramel et sa crème anglaise	6
Soufflé glacé au grand Marnier et sa crème anglaise	0
Baba au rhum revisité	2
Forêt noire	1

Etant donné l'égalité entre le magret de canard et le fondant de chapon, un deuxième vote a eu lieu.

A la majorité, les membres du CCAS ont voté pour le fondant au chapon.

Le repas des aînés 2023 sera composé comme suit :

- Velouté aux asperges
- Duo de saumon et brochette de St Jacques, sauce Chablis
- Fondant de chapon au vin jaune et sa garniture
- Scintillant chocolat, caramel et sa crème anglaise

Tarif : 30€ / personne chez Ydron Traiteur

Monsieur LEPLAT informe qu'il a contacté Adecco Péronne et Cambrai pour le service qui devrait lui envoyer les serveuses dès la semaine prochaine. Pour un total de 836,30€ pour 4 serveuses.

La journée sera animée par l'association « L'accordéon notre passion » pour un total de 440€

Les invitations seront assurées comme suit :

Rue de la ville : Philippe Butez, Corentine Denis

Rue de Revelon : Stéphanie Dufour, Carole Turski

Rue Récopé + la chaussée : Serge Dengehem

Rues du Clerc, du Stade, du Four, Emile Bauchart : Jean-Pierre Delaplace et Michèle Savary

Le tarif accompagnant est fixé à 30€

Fin de la séance à 19H00