

Ils ont cuisiné pour les résidents de la maison de retraite

Jeudi 17 février, douze élèves de deuxième année de CAP production et service en restauration de la Maison familiale et rurale de Pont-de-Veyle ont préparé des plats, spécialement pour les résidents de la maison de retraite de Bâgé. Dès midi, les résidents se sont retrouvés dans la salle à manger pour un apéritif de bienvenue.

Un menu copieux préparé par les jeunes apprentis

Ces jeunes sont apprentis en restauration rapide ou collective. Réaliser un repas en textures modifiées est un véritable défi pour eux et ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour leur faire plaisir. Au menu gâteau de foie blond, bal-



Les jeunes en cuisine à la préparation du repas. Photo Progrès/Martine JANIN

lotine de volaille forestière et ses légumes d'antan, fromage blanc, dôme de clémentine de Corse et sa crème anglaise. À noter que le pain était fourni par les Saveurs du Pain de Pont-de-Veyle.

Tous ont remercié chaleureusement Marylène Dussoulier pour avoir fait appel à la MFR, ainsi que tout le personnel de l'Ehpad et le chef Dominique Bouillot qui est venu encadrer les apprentis pour réaliser les menus.

► **Étaient présents :** M. Maréchal, directeur du Chavs ; M. Mathis, directeur adjoint ; M. Entayeb, directeur des ressources humaines ; M. Cocard, directeur des soins ; M. Gerelli, cadre supérieur de santé et M^{me} Moreteau, directrice de la MFR de Bâgé.