

**COMPTE-RENDU
DE LA SEANCE DU C.C.A.S. D'UXEGNEY**
Du Mercredi 04 Septembre 2019

L'an deux mil dix-neuf, le mercredi quatre septembre à vingt heures trente minutes, le Conseil d'Administration, légalement convoqué, s'est réuni à la Mairie d'UXEGNEY, en séance publique, sous la présidence de M. Walter BLOND.

ETAIENT PRESENTS (11) :

Mmes GASPARD — POUSSARDIN - SCHERMANN – THOMAS et Mrs BLOND – CLAUDEL - CLAULIN — DEPRUGNEY – FOCKI – MINIER - SOLTYS.

ETAIENT EXCUSES (6) :

Mmes LANGLOIS – MARCHAL – POURCHOT - VOINCHET et Mrs DEMANGE – WONNER.

ETAIT ABSENT (0)

M. Denis DEPRUGNEY a été nommé secrétaire de séance.
Mme Mathilde BENE est présente.

Le quorum étant atteint, les décisions suivantes ont été prises au cours de la séance :

La séance débuta par un rappel de dates importantes concernant la collecte de la banque alimentaire qui aura lieu les 29 et 30 novembre prochains. Il a été décidé qu'un mail sera envoyé afin de connaître la disponibilité de chacun.

REPAS DES AINES 2019 à UXEGNEY

Le vice-président Walter BLOND a présenté le menu proposé par « Gourmandises du Terroir » lors du repas des aînés du 27 octobre prochain. L'animation sera faite par Frédéric TROUP comme les autres années.

Composition du menu :

- **Entrée froide** : une assiette gourmande
- **Entrée Chaude** au choix :
 - Caquelon de Royale de Saint-Jacques au safran.
 - Cocotte de bouchée à la reine au riz de veau et quenelle forestière.
 - Tourte Lorraine.
- **Trou Lorrain**
- **Plat cuisiné** au choix avec un accompagnement gouteux de légumes cuisinés :
 - Braisé de bœuf.
 - Jambon à l'os sauce forestière.
 - Moelleux de filet de jeune volaille désossée, sans peau, sauce morilles.

- **Fromage et salade verte**
- **Dessert** aux choix :
 Délice de charlotte aux fruits exotiques et soupe de fraises gâteau glacé aux fruits et coulis.
 Moelleux chocolat et sa gaufre chantilly.
 Vacherin aux fruits rouges et coulis.

Après concertation sur la composition des points qui laissait le choix il en est ressorti ce qui suit :

- Dans les entrées chaudes : **la toute Lorraine (6 voix pour).**
- Dans les plats cuisinés : **le moelleux de filet de jeune volaille désossée, sans peau, sauce morilles (7 voix pour).**
- Dans les desserts : **le moelleux chocolat et sa gaufre chantilly (6 voix pour).**

Aussi le menu du 27 octobre se compose comme suit :

- **Assiette froide.**
- **Tourte lorraine.**
- **Trou lorrain.**
- **Moelleux de filet de jeune volaille désossée, sans peau, sauce morilles.**
- **Moelleux chocolat et sa gaufre chantilly.**

Ce menu est au prix de 27.00 € et ne comprend pas le service en salle, la plonge ; les boissons, le pain et le café, qui restent à la charge du CCAS.

Afin de finaliser l'organisation de ce jour, il rappelle aux présents qu'il aura besoin d'eux pour la mise en place de la salle Fernand DURIN le 26 octobre à 10h et pour le service le 27 octobre à 11h30.

Lors de la réunion du groupe de travail pour le choix du thème du repas, il a été adopté « les jeux et jeux d'antan ». Les couleurs retenues pour la décoration des tables sont des nappes blanches avec un chemin de table vert tapis de jeu et des serviettes rouge avec un ruban noir, donnant ainsi l'impression d'un tapis de jeu.

Mathilde BENE avec les enfants du périscolaire confectionneront les centres de table, le pliage des serviettes et les menus, lors des 5 séances des jeudis soir de 17h à 18h. Elle soumet aussi l'idée que les bénévoles fassent des animations avec des jeux entre les plats si le temps entre chaque le permet.

Il est dit aussi que les courriers d'invitation seront sur un fond rappelant le thème de la journée.

Afin de terminer ce sujet, le vice-président fait un rapide tour de table pour savoir qui sera libre les 26 et 27 octobre. Déjà 8 personnes sont volontaires (Evelyne SCHERMANN, Aline GASPARD, Evelyne THOMAS, Régine POUSSARDIN, Denis DEPRUGNEY, Gérard CLAULIN, Walter BLOND et Philippe SOLTYS). M. Sylvain FOCKY ne pourra être présent que pour la mise en place de la salle. Pour les absents, il est convenu de faire un mail pour connaître leur disponibilité ce jour-là.

COLIS DES 75 ANS ET PLUS

Le vice-président, Walter BLOND rappelle que depuis 2018, l'attribution des colis de fin d'année est subordonnée à deux conditions, avoir 75 ans ou plus et ne pas avoir assisté au repas des aînés du 27 octobre dernier.

Cette année trois fournisseurs sont en concurrence, « Duc de Gascogne », « Esprit Gourmet » et « Coffrets Gourmands ».

Avant de choisir la composition du colis qui sera distribué le 21 décembre prochain, il devait être déterminé comment répartir ceux-ci en colis simple pour tous avec différence entre les hommes et les femmes ou un simple et un double pour les couples.

Après concertation, il est décidé, à l'unanimité, de faire comme l'an passé un double pour les couples et un simple pour les personnes seules.

Seul deux fournisseurs sont retenus :

- Coffrets Gourmands : « Echappée Gourmande »
- Esprit Gourmet : « Porte-Revue » et « Livre de luxe solo »

Après en avoir délibéré par 10 voix pour, c'est le Porte-revue qui fut retenu. Les autres choix n'ont quant à eux rapporté qu'une voix chacun.

En ce qui concerne, les personnes placées le tarif attribué pour chaque personne est compris entre 15 € et 35 €.

Le coffret bien-être et en concurrence avec un coffret composé de serviettes de toilette brodées au prénom de la personne, agrémenté de chocolat. Il est dit qu'un devis serait demandé à la STE APL d'Epinal.

L'ordre du jour étant **épuisé et aucune autre question n'étant soulevée, le Vice-Président lève la séance à 22h10.**

A UXEGNEY, le 17 septembre 2019

Le Vice-Président,
Walter BLOND

