



Commission de Menus Lundi 18 mars 2024 – 14 heures 30

Etaient présents :

Madame MEYZA Sylvie, Référente de site
Madame PEDRETTI Caroline, Service économique
Monsieur FLEURY Francis, Responsable de la restauration
Madame COPIN Cathy, Service restauration
Madame SANTACRUZ Aurore, Service restauration
Madame CREPS Emma, Diététicienne
Madame CHRETIEN Allison, Idec
Madame CARPENTIER Delphine, ASG – Accueil de Jour
Madame MOUCHERON Marie-Pierre, Aide-Soignante
Madame LARZILLERE Ludivine, Animatrice
Madame LAMANT Valérie, Secrétaire administrative EHPAD
Mesdames ROSELEUR, LELEU, DEMATTE, LUCAS, Mademoiselle MALARME, résidentes

Excusés :

Madame COUSIN Valérie, Animatrice
Madame BOURAINE Tiffany, Diététicienne

En amont de la commission, Madame COPIN a interrogé 5 résidents afin de faire le point et de recueillir leurs avis sur le choix des menus, la qualité... :

- Madame DEMATTE, secteur Accueil : la résidente est arrivée il y a quelques mois. Elle donne l'exemple du menu de la veille qui était du chili con carne et précise qu'elle n'aime pas. Elle n'a cependant pas eu de menu de remplacement. Elle n'avait pas signalé à son entrée qu'elle n'aimait pas ce plat. **Madame MEYZA rappelle que les AS/ASH doivent, tous les jours, aller voir les résidents pour leur annoncer le menu du lendemain et de préciser à la cuisine, via le logiciel Webrepas, s'il faut prévoir un menu de substitution. Il est impératif que la cuisine soit prévenue pour présenter un autre plat.** La résidente souhaiterait que la quantité de purée, lors du choix de menu de substitution, soit plus conséquente. Elle précise qu'il y a trop de vinaigrette dans la salade. Elle apprécie beaucoup les endives, les desserts du dimanche qu'elle trouve parfaits et la soupe qui est bonne. Cependant, il y a trop de

volaille les week-ends. Les frites sont souvent froides mais en quantité suffisante.

- Madame CORNILLE, secteur Accueil : la résidente a précisé que tout lui plait.
- Monsieur BIDAULT, secteur RDC : il précise que c'est bon mais pas tous les jours. Il trouve que les quantités ne sont pas suffisantes. Madame CHRETHIEN signale que les équipes lui en reproposent pourtant quand il le demande. Les horaires du midi et du soir lui conviennent. Il apprécie les goûters, crêpes et gaufres mais ne souhaite pas participer aux repas organisés à la rotonde.
- Madame GOSELIN, secteur RDC : la résidente précise que les bouchées de fruits de mer n'étaient pas top, que le magret été trop saignant et qu'elle apprécie les crêpes. Concernant les soupes, Madame GOSELIN remarque qu'il n'y avait pas de morceaux d'asperges dans la soupe. **Les cuisiniers rappellent que la soupe doit être servie à la louche et non versée au broc directement et de bien la mélanger avant de la servir.**
- Madame LELEU, 1^{er} étage : la visite de Madame COPIN s'est déroulée en présence de la famille de la résidente qui lui rendait visite. Madame LELEU avoue être très difficile et regrette la façon dont sont servis les repas. En effet, elle préférerait être servie comme en Médecine dans des plats séparés plutôt que de voir tous les aliments dans la même assiette. Madame COPIN lui a donc réexpliqué la différence entre le service en Médecine et celui en EHPAD. La résidente se plaint de ne pas avoir de plat de substitution. **Madame COPIN fait la même remarque que pour Madame DEMATTE, il faut que les AH/ASH valident avec les résidents les repas la veille.** Madame LELEU n'aime pas plus les repas de substitution, comme le steak haché et préférerait avoir du jambon, même si c'est tous les jours.

Madame CHRETIEN demande à avoir connaissance des plats de remplacement qui ne sont pas spécifiés dans le logiciel afin d'éviter au résident d'avoir un plat qu'il n'aime pas non plus. Madame COPIN précise que, par exemple, le plus souvent à la place du poisson, c'est du steak haché. Il est impératif que les équipes puissent inscrire et communiquer sur ce que les résidents aiment ou n'aiment pas. Monsieur FLEURY précise tout de même qu'il n'est pas possible de faire du cas par cas. A contrario, les repas de remplacement sont plus facilement modifiables car ils sont prévus à l'avance.

Monsieur FLEURY rappelle que les menus sont le plus variés possible et que la cuisine va essayer de se rapprocher au mieux des désirs des résidents.

Les résidents voudraient que le poisson ne soit pas systématiquement servi le vendredi, mais n'importe quel jour de la semaine.

A la dernière commission, les résidents s'étaient plaints que le coq servi le week-end était trop dur. Monsieur FLEURY a donc mis ce plat en semaine et

il précise qu'aucune remarque ne lui est parvenue. Dorénavant, le coq sera introduit aux menus de semaine.

D'une façon générale, les apéritifs servis à l'occasion des repas festifs, des fêtes diverses ou encore les jours fériés sont très appréciés.

Madame CARPENTIER ne fait aucune remarque concernant l'Accueil de Jour à part sur les oranges qui ne sont pas pratiques à manger. Elle signale qu'elles sont gardées pour le lendemain matin et transformées en jus. Elle rappelle également que l'Accueil de Jour ne souhaite plus avoir de salade de fruits car elle n'est pas sucrée. Monsieur FLEURY précise que la cuisine rajoute du sucre car effectivement, suite à un changement de fournisseur, les boîtes sont non sucrées. Madame COPIN propose de contacter le fournisseur pour voir s'il est possible d'avoir des salades de fruits sucrées, comme avant, car le fait de rajouter du sucre n'a pas le même goût.

Madame MEYZA demande que soit réinstauré systématiquement le recueil des envies des résidents qui était réalisé avant chaque commission de menus. Madame LARZILLERE s'en chargera avant les prochaines commissions.

La parole est donnée aux résidentes présentes :

- Madame ROSELEUR souhaiterait que le chef Monsieur FLEURY vienne à leur rencontre plus souvent, notamment au moment des repas. Monsieur FLEURY précise qu'il vient aux anniversaires mensuels ainsi que les jeudis après-midi lors de la cuisine thérapeutique mais qu'il est disponible pour aller à la rencontre des résidents dans les différents secteurs aux heures des repas. La résidente trouve que la pâte de la quiche lorraine est trop dure.
- Mademoiselle MALARME remarque que le poisson n'est pas suffisamment assaisonné ou pas assez préparé, souvent cuit à l'eau. Elle trouve également les plats souvent froids. **Il lui est rappelé qu'il ne faut pas qu'elle hésite à demander à faire réchauffer ses plats.** Madame ne savait pas qu'il y avait un micro-ondes dans le service et qu'elle pouvait demander que son plat soit réchauffé. **En ce qui concerne l'assaisonnement, elle peut également demander à rajouter du sel ou du poivre, disponibles dans les services.** Elle fait la même remarque concernant les soupes (pas de vermicelles, pas salée...). Madame ROSELEUR lui préconise de demander un morceau de beurre, ce qu'elle fait elle régulièrement et qui donne du goût à sa soupe. Mademoiselle MALARME complète sur le fait que beaucoup de résidents ne mangent que de la soupe le soir et qu'elle doit être conséquente.
- Les résidents font remarquer que la qualité varie en fonction des cuisiniers. Madame COPIN précise que cela prouve que tout est fait sur place et que l'établissement a la chance d'avoir 6 cuisiniers dans sa brigade.

Monsieur FLEURY rappelle que les chariots doivent être rebranchés une fois dans les services. Pour le midi, ils sont disponibles dès 11h30 et les agents peuvent venir le chercher, le brancher dans les services et mettre les assiettes à chauffer en attendant midi, ce qui éviterait que les plats soient froids.

Madame CREPS demande s'il est possible de mettre les assiettes dans les chariots en cuisine avant de monter dans les services. Monsieur FLEURY lui confirme que si elles sont mises 15 minutes avant le service dans les étages, elles seront chaudes.

Repas du printemps, jeudi 21 mars :

- Apéritif maison
- Cornet de jambon macédoine
- Roti de porc Orloff
- Purée de patate douce + tomates persillées
- Fromage à la coupe
- Bananes flambées

Repas de Pâques :

- Un apéritif « maison » sera servi, soit le dimanche, soit le lundi midi
- Dimanche 31 mars : nid de Pâques en pâtisserie
- Lundi 1^{er} avril : gigot d'agneau

Repas des familles, vendredi 28 juin : repas sur le thème de l'Espagne. Les couleurs seront « rouge et noir ». Le menu, élaboré avec les résidents, est le suivant :

- Sangria en apéritif
- Acras, amuse-bouche, gambas...
- Volaille (certainement du poulet) accompagnée d'un panaché de légumes colorés, légumes chauds
- Salade
- Fromage à la coupe
- Crème Catalane, flan

Madame LAMANT rappelle les dates des prochaines réunions :

- Commission animation : 15 avril à 14h30
- CVS : 2 avril à 14h30 et 23 avril à 14h30

Prochaine commission de menus : lundi 27 mai 2024 à 14 heures 30

Fin de la commission à 15h20