



COMPTE-RENDU « Commission des menus » du mardi 6 décembre 2022



Etaient présents :

- Résidents : Mme Pirot, Mme Brossard, Mme Bachelot M.R, M. Gloanec, M. Bruneau, Mme Fontaine, Mme Lefaix, Mme Guérault, Mme Désille, Mme Fiche, Mme Férion, Mme Josse, Mme Paris.
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), Mme Bonnier (cheffe de cuisine), Mme Desfoux (A.S.H), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

Nous commençons ce temps de parole par un rappel des objectifs de la « commission des menus ». Celle-ci se réunit trois fois dans l'année et permet une rencontre résident.e.s-professionnel.le.s. sur la thématique générale de l'alimentation.

Depuis le 7 novembre 2022, Lou Micault a rejoint l'équipe en tant que diététicienne. Ses missions sont d'accompagner les équipes en cuisine et en soins afin d'améliorer le temps du repas et veiller à une bonne alimentation. Lou est présente un lundi sur deux.

Depuis début janvier 2023, Karl Vagao, nouveau cuisinier a rejoint l'équipe.

L'accessibilité dans la salle à manger est parfois compliquée. De plus en plus de résidents sont équipés d'aides techniques et de fauteuils roulants dits « confort ». Il est difficile d'accéder à certaines tables et la sécurité de chacun est parfois engagée. Nathalie L., aidée par l'ergothérapeute se propose de réfléchir à un réaménagement et l'accessibilité de cette salle sera aussi évoquée dans les thématiques du groupe repas.

Il y a beaucoup de variétés de fromage proposé à chaque repas, au moins 7 différentes. Nous estimons que cela peut paraître important. Il est proposé de retirer l'emmental, ayant le moins de succès auprès des résidents.

Le maintien des compotes de pruneaux faites « maison » ainsi que les eaux gélifiées sont actuellement en question auprès de l'équipe cuisine/qualité. Il est proposé de les remplacer par des propositions industrielles. Les problématiques se posent autour du temps passé ainsi que les contenants utilisés en grande quantité. La réflexion n'est pas arrêtée et la question sera revue avec l'ensemble des résidents concernés.

La semaine du goût version 2022 a été très appréciée des résidents. Un plat régional était proposé chaque midi ainsi que de nombreuses animations culinaires. Ces derniers souhaitent que cela soit renouvelé.

Les potages proposés par les cuisinier.e.s sont toujours très appréciés des résidents. Ils souhaitent que le service du lait ribot le soir soit maintenu, ainsi que des propositions de soupes à l'oignon et soupes de citrouilles soient faites. Catherine B. valide cette demande mais observe tout de même que les soupes de citrouilles remportent peu de succès.

Les verres en plastique utilisés lors du service du goûter seront mis au rebut et remplacés dans un premier temps par des verres en verre. Une commande sera prochainement passée.

Observations diverses des résidents :

- La galantine de volaille est coupée trop finement. Le problème sera revu en cuisine.
- Les résidents souhaiteraient des pâtes au fromage ou à la sauce tomate en proposition de plats pour le dîner
- Il est observé des problèmes de cuisson sur certains plats ou morceaux de viande. La cuisine en prend bonne note.
- Les plats industriels type tartes, quiches ne sont toujours pas appréciés des résidents. Ils sont servis les soirs de week-end. L'organisation actuelle ne permet pas de proposer du « maison » les soirs de week-end. La cuisine réfléchit à de nouvelles propositions.
- Lors du service du petit déjeuner, il est parfois observé que le pain est dur. Il est proposé qu'un sac de pain frais soit posé sur les chariots au cas où.

Question de Mme Brossard : Qui décide des menus ?

C'est la cheffe de cuisine qui rédige les menus en concertation avec l'équipe. Cela facilite les commandes.

Fin de réunion : 16h10

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET