

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 09 DECEMBRE 2013

Représentants des résidents :

Mme [REDACTED]	Représentante du Conseil de la Vie Sociale
M. [REDACTED]	RDJ
Mme [REDACTED]	RDC
Mme [REDACTED]	RDC
Mme [REDACTED]	2 ^{ème} étage
Mme [REDACTED]	2 ^{ème} étage
M. [REDACTED]	3 ^{ème} étage
Mme [REDACTED]	3 ^{ème} étage
M. [REDACTED]	3 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Melle DESMARES	Assistante de Direction

Membres du personnel :

Mme VIGEANT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme LARCHE	AMP

Référents hôteliers :

Mme TAUZIEDE	RDJ-RDC
Mme MORTRET	1 ^{er} étage
Mme RAOULAS	2 ^{ème} étage
Mme OBRINGER	3 ^{ème} étage

Absents, excusés :

M. VOISIN	Second de cuisine
Mme LERICHE	Psychologue
Mme JARNOUX	Ergothérapeute
Mmes ROUSSEAU/JUGON	Animatrices
Mmes BENYEBKA, LAJOIE PICHARD	AMP

ORDRE DU JOUR

1) Adoption du PV de la Commission des Menus du 14 octobre 2013

2) Besoins et préférences alimentaires des résidents

- Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres...)
- Préférences alimentaires des résidents
- Bilan des repas thérapeutiques (combien de résidents sont pris en soin lors de ces moments, périodicité des repas thérapeutiques, observations constatées sur la participation des résidents : points positifs, axes d'amélioration)

3) Alimentation à texture modifiée

- a. Procédure : Retour sur les nouvelles techniques de fabrication des plats à texture modifiée
- b. Premiers constats
- c. Séance de dégustation collective
- d. Echanges

4) Restauration au sein des unités de vie

- Bilan de la prestation repas dans les différents étages : Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner
 - ✓ Qualité de la prestation : durée du repas, température du plat servi (en chambre et en salle à manger), variété des repas proposés, menu de substitution, propreté des salles à manger, convivialité ;
 - ✓ Quantité
 - ✓ Présentation des assiettes
- Organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration
- Hygiène des salles de restaurant et des équipements : Rappel des consignes

5) Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

- Présentation des résultats

6) Présentation des menus de fêtes de fin d'année

- Repas de Noël des résidents : 17 décembre 2013
- Repas du réveillon de Noël : 24 décembre 2013
- Repas du jour de Noël : 25 décembre 2013
- Repas du réveillon du Nouvel An : 31 décembre 2013
- Repas du Nouvel An : 1er janvier 2014

7) Carte des menus

- Présentation des menus par M. LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie sociale et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

1) ADOPTION DU PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU 14 OCTOBRE 2013

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 14 octobre 2013.

Les membres de la Commission des Menus adoptent le procès-verbal à l'unanimité.

2) BESOINS ET PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS

▪ Préférences alimentaires des résidents

Madame [REDACTED] rapporte que les repas sont très corrects.

Monsieur [REDACTED], Monsieur [REDACTED] et Madame [REDACTED] apprécient l'ensemble des menus proposés.

Madame [REDACTED] fait remarquer que dernièrement, les endives braisées n'étaient pas bonnes. Elle rapporte également qu'elle mange de la soupe tous les midis et celle-ci est très bonne.

Madame [REDACTED] rapporte qu'il lui est servi de la purée à chaque repas. Elle préférerait manger des légumes « écrasés ». Elle rapporte également que souvent, elle ne sait pas ce qui est proposé au menu, les menus mixés n'étant pas affichés. Monsieur le Directeur informe qu'une réponse sera apportée.

Madame [REDACTED] est satisfaite des menus proposés. Elle souhaiterait manger du blé. Aussi, elle rapporte qu'elle n'a pas toujours de pain de mie à chaque repas.

Monsieur [REDACTED] apprécie l'ensemble des menus proposés. Cependant, il fait remarquer qu'il n'a pas toujours sa portion de camembert le soir. Aussi, il rapporte que Madame [REDACTED] n'a pas ses haricots beurre le soir. Madame VIGEANT apportera une réponse.

Madame [REDACTED] rapporte qu'au petit déjeuner, le café au lait n'est pas bon. Par ailleurs, le café servi le midi est quant à lui très bon.

Concernant les repas servis en chambre, Madame [REDACTED] fait remarquer à nouveau que les résidents mangent parfois froid. Monsieur LHOMME informe que les chariots chauds fonctionnent très bien. Monsieur le Directeur apportera une réponse.

Monsieur le Directeur informe qu'à partir du 1^{er} janvier 2014, les agents hôteliers travailleront une heure supplémentaire soit de 7h00 à 13h15 pour les horaires du matin et de 14h45 à 21h00 pour les horaires du soir. Monsieur le Directeur précise qu'il s'agit d'une expérimentation sur 6 mois.

Monsieur le Directeur rappelle que :

- Tout agent est responsable du repas servi aux résidents ;
- Tout agent doit pouvoir apporter la quantité et la qualité quant au service du repas ;
- Tout agent doit respecter les choix du résident.

Madame [REDACTED] rapporte que le pain sans sel n'est pas toujours servi. Madame VIGEANT apportera une réponse.

▪ Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres ...)

- Menus hachés

Aucune remarque particulière.

- Menus mixés

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus de l'achat d'un blixer 30 L. Celui-ci permet de réaliser les menus mixés crus ou cuits ; la saveur et le goût du plat sont identiques à ceux des menus entiers.

Les entrées : Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que 95% des entrées sont identiques pour l'ensemble des résidents.

Le plat principal : Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que 90% des plats principaux sont identiques pour l'ensemble des résidents.

Les desserts : Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que 90% des desserts sont identiques pour l'ensemble des résidents.

Du lundi midi au samedi soir ainsi que le dimanche soir, 90% des menus sont identiques pour tous les résidents.

Monsieur le Directeur rappelle qu'il est important que tout résident sache ce qu'il mange.

- Menus sans sel

Aucune remarque particulière.

- Menus végétariens

Les menus végétariens sont respectés.

Madame MORTRET, agent hôtelier au 1^{er} étage et Madame TAUZIEDE, agent hôtelier au RDC ne rencontrent pas de difficulté particulière.

Madame OBRINGER rapporte qu'au 3^{ème} étage, les résidents sont informés des menus.

Madame RAOULAS rapporte qu'au 2^{ème} étage, il n'y a pas assez d'entrées mixées.

▪ **Bilan des repas thérapeutiques**

Les repas thérapeutiques sont animés par les A.M.P. et l'ergothérapeute, tous les jeudis, avec 7 résidents. L'objectif de ces repas est de choisir le menu avec les résidents, de cuisiner et de manger avec eux.

Monsieur le Directeur rappelle que les repas thérapeutiques font partie des axes majeurs du projet de vie et de soins individualisé.

3) ALIMENTATION A TEXTURE MODIFIEE

a. Procédure : Retour sur les nouvelles techniques de fabrication des plats à texture modifiée

Monsieur le Directeur rappelle que l'achat du blixer permet la réalisation de menus mixés crus ou cuits et que la saveur et le goût des plats sont identiques à ceux des menus entiers.

b. Premiers constats

Les résidents et les agents hôteliers rapportent que ces nouvelles techniques de fabrication sont appréciées des résidents. Des familles ont également fait connaître leur satisfaction quant à ces nouvelles techniques.

c. Séance de dégustation collective

Une séance de dégustation est proposée aux membres de la Commission des Menus.

- Œuf mimosa
- Gâteau ananas-cerise
- Tarte à la framboise et aux fruits rouges

d. Echanges

4) RESTAURATION AU SEIN DES UNITES DE VIE

▪ **Bilan de la prestation repas dans les différents étages : Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner**

- **Qualité de la prestation : durée du repas, température du plat servi (en chambre et en salle à manger), variété des repas proposés, menu de substitution, propreté des salles à manger, convivialité**
Aucune remarque particulière.

- **Quantité**

Aucune remarque particulière.

- **Présentation des assiettes**

Aucune remarque particulière.

▪ **Organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration**

En cas de difficultés entre les services hôteliers et de soins avec le service restauration, Monsieur LHOMME prend contact avec Madame VIGEANT afin de solutionner le problème le plus rapidement.

▪ **Hygiène en salle de restaurant : Rappel des consignes**

Mademoiselle MAHE rappelle que le mode opératoire « hygiène des tables de restaurant » est à disposition dans des classeurs dans les salles de restaurant.

5) PRESENTATION DES DERNIERS RESULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

■ Présentation des résultats

Melle MAHE présente aux membres présents les derniers résultats d'analyses alimentaires et rappelle que le Laboratoire de Touraine effectue des contrôles une fois par mois dans l'établissement et ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.

6) PRESENTATION DES MENUS DE FETES DE FIN D'ANNEE

Monsieur LHOMME présente aux membres de la Commission des Menus les menus de fêtes de fin d'année :

■ Repas de Noël des résidents : 17 décembre 2013

Terrine d'avocat au crabe, sauce cocktail
Parfait de poularde au foie gras
Millefeuille PDT/ champignons
Fromage
Bûche chocolat/ spéculoos

Menu adapté :
Terrine d'avocat
Biche hachée
Purée PDT / champignons
Fromage
Allumette café praliné

■ Repas du réveillon de Noël : 24 décembre 2013

Velouté aux asperges
Feuilleté ardéchois
Salade mélangée
Fromage
Vague chocolat citron

Menu adapté :
Potage
Biche hachée
Purée PDT/champignons
Fromage
Idem

■ Repas du jour de Noël : 25 décembre 2013

Saumon fumé et ses toasts
Sauté de cerf Grand Veneur
Purée topinambour/ Panais
Fromage
Rubichic

Menu adapté :
Terrine de saumon fumé
Cerf haché
Idem
Fromage
Idem

■ Repas du réveillon du Nouvel An : 31 décembre 2013

Velouté aux bolets
Coquille St Jacques
Salade aux noix
Fromage
Baccara croustillant caramel

Menu adapté :
Velouté aux bolets
Purée PDT + saumon mixé

Fromage
Idem

■ Repas du Nouvel An : 1er janvier 2014

Galantine de caille aux raisins
Rôti de chapon farci aux cèpes
Crèmeux de céleri/ Pom 'pin
Fromage
Nougat glacé

Menu adapté :
Rillettes d'oie
Chevreuil haché
Purée butternut
Fromage
Soufflé Grand Marnier

7) CARTE DES MENUS

■ Présentation des menus par M. LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne

Madame HUAULT rappelle que les menus sont toujours réalisés en fonction des saisons, selon un plan alimentaire de 4 semaines.

■ Remise des menus à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et mise en ligne sur le site internet www.debrou.fr

La carte des menus proposés par le service restauration est remise à la Direction ainsi qu'à la Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI



