

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 17 OCTOBRE 2014

Représentants des résidents :

M. BILLOT	RDJ
Mme LAIZE	RDJ
Mme ROSNET	RDJ
Mme ASFAUX	RDC
Mme JOLY	RDC
Mme LOUISON	RDC
Mme MAJERES	RDC
Mme STAUDER	RDC
M. LAIZE	1 ^{er} étage
M. DEBATS	1 ^{er} étage
M. LACROIX	1 ^{er} étage
Mme DURAY	2 ^{ème} étage
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
M.PAILLÉ	3 ^{ème} étage
M. POINSONNET	3 ^{ème} étage

Représentante des familles :

Mme VAREY	Vice-présidente du Conseil de la Vie Sociale
Mme JULIENNE	Représentante des familles

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Melle DESMARES	Assistante de Direction

Membres du personnel :

M.LHOMME	Responsable Restauration
M.VOISIN	Second de cuisine
Mme HUAULT	Diététicienne

Référents hôteliers :

Mme DESSERVILLE	RDC/3 ^{ème} étage
Mme MORTRET	1 ^{er} étage
Mme AKNOUCH	2 ^{ème} étage

Absents, excusés :

Mme DIMIER	Présidente du Conseil de la Vie Sociale
------------	---

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 04 JUILLET 2014

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 04 juillet 2014.

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

2) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSÉS DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 04 JUILLET 2014

Monsieur DEBATS est satisfait du menu « moules-frites » proposé au déjeuner dernièrement.

3) PRISE EN COMPTE DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES DES RÉSIDENTS DE LA MAISON DE RETRAITE DEBROU

▪ Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents

Madame ASFAUX, Madame JOLY et Madame STAUDER souhaiteraient manger de la langouste et des huitres.

Madame DURAY souhaiterait manger de la lotte à l'armoricaine et des alouettes sans tête.

Madame LOUISON souhaiterait manger de la cervelle de mouton.

Monsieur le Directeur rappelle que les préférences alimentaires des résidents peuvent notamment être prises en compte lors d'atelier thérapeutique collectif ou individuel.

Monsieur LHOMME ajoute que les menus proposés pour les fêtes de fin d'années seront composés avec des produits de la mer (terrines, salades etc. ...).

Monsieur LHOMME informe que de la joue de lotte à l'armoricaine sera proposée au menu dans les semaines à venir.

Monsieur DEBATS est satisfait des menus proposés au déjeuner, en revanche, pour ce qui concerne le dîner, il rapporte que les menus ne sont pas assez variés et souvent peu consistants. Monsieur DEBATS donne pour exemple le gratin de courgettes/lardons gratiné avec du reblochon.

Madame HUAULT propose à Monsieur DEBATS la possibilité d'ajouter un apport en protéines (œuf, tranche de jambon) lorsque des plats de la sorte seront proposés au menu. Monsieur DEBATS est satisfait de cette proposition.

▪ Bilan des régimes

- Evaluation des menus hachés par les résidents

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que la grille du hachoir est désormais plus fine, les aliments seront ainsi hachés plus finement.

Monsieur LACROIX est très satisfait, la viande hachée est très bonne.

Monsieur le Directeur informe les membres présents qu'une séance de dégustation de viande hachée sera proposée à la fin de cette Commission des Menus.

- Evaluation des menus à texture modifiée

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus qu'un blixer 30 L permet de réaliser les menus à texture modifiée crus ou cuits ; la saveur et le goût du plat sont identiques à ceux des menus entiers.

Madame HUAULT rappelle aux membres présents que les pâtes, le riz et les pommes de terre ne peuvent être servis via les menus à texture modifiée.

Madame LAIZE et Madame MAJERES sont très satisfaites de ces menus.

Le Docteur SCHMITT rappelle que les régimes à texture modifiée doivent faire l'objet d'une ordonnance médicale.

- Evaluation des menus sans sel

Pour les résidents bénéficiaires de menu sans sel, Madame HUAULT rappelle que les épices peuvent renforcer le goût.

Melle MAHE informe les membres présents que les épices sont disponibles auprès des agents hôteliers.

- Evaluation des menus végétariens

Madame HUAULT informe que les menus végétariens sont respectés. Ceux-ci sont notamment recensés au moment de l'enquête de goût réalisé à l'entrée du résident.

4) ÉVALUATION DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE

▪ **Bilan de la prestation repas : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner**

- Qualité de la prestation :

• **Affichage des menus en salle à manger :** les résidents expriment leur satisfaction quant à l'affichage des menus en salle à manger.

• **Durée du repas :** Au rez-de-chaussée, Madame MAJERES rapporte que le service est parfois trop rapide.

Monsieur le Directeur rappelle que le rythme de chacun doit être respecté.

• **Température des plats servis (en chambre et en salle à manger) :**

Madame JULIENNE, représentante des familles, rapporte que les plats servis en chambres sont souvent servis froids. Madame MARILLEAU apportera une réponse. Monsieur LHOMME informe que tous les plats qui sortent du service cuisine sont contrôlés et pris en température.

• **Variété des repas proposés, menu de substitution**

Aucune remarque particulière.

• **Salles à manger : convivialité, hygiène**

Aucune remarque particulière.

- Présentation des assiettes

- Quantité proposée

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

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

▪ **Hygiène des salles de restaurant et des équipements : rappel des consignes**

Mademoiselle MAHE rappelle que les modes opératoires à disposition des agents hôteliers dans les salles de restaurant doivent être respectés.

5) AMELIORATION DE LA PRESTATION POUR LES MENUS HACHES

Comme évoqué en début de séance, Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que la grille du hachoir est désormais plus fine, les aliments seront ainsi hachés plus finement.

6) PRÉSENTATION DES DERNIERS RÉSULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ **Présentation des résultats**

Melle MAHE présente aux membres de la Commission des Menus 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.

Mme MARILLEAU informe les membres de la Commission des Menus que les techniques de bio-nettoyage des surfaces et notamment des tables des salles de restaurant sont actuellement à l'étude.

7) CARTE DES MENUS

▪ **Présentation des menus par Monsieur 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 Madame LAIZÉ pour Madame la Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

Monsieur le Directeur rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet www.debrou.fr.

Monsieur le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation.

Les résidents apprécient et sont satisfaits.



LE DIRECTEUR

A. ESSALHI