

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS

DU 21 DECEMBRE 2012

Représentants des résidents :

Mme DIMIER	Représentante du Conseil de la Vie Sociale
Mme BESCHON	RDJ
M. BILLOT	RDJ
M. FORGERIT	RDC
Mme JOLY	RDC
M.LAIZE	1 ^{er} étage
Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme DUMAT	2 ^{ème} étage

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Melle MAHE	Directeur adjoint
Melle DESMARES	Assistante de Direction
Melle BERTIN	Elève Directrice

Membres du personnel :

Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Mme PANNEAU	Élève Cadre de Santé
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme LAJOIE	AMP
Mme PICHARD	AMP

Référents hôteliers :

Mme DESCHAMPS	Référente hôtelière
Melle LHOMME	RDC
Mme LE BOUAZDA	2 ^{ème} étage
Mme OBRINGER	3 ^{ème} étage

Absents, excusés :

Mme ROUSSEAU	Animatrice
Melle LERICHE	Psychologue
Mmes BENYEBKA, LARCHE	AMP

ORDRE DU JOUR

1) Besoins et préférences alimentaires des résidents

- Prise en soin des personnes diabétiques au sein du projet médical : incidence sur le plan alimentaire (Dr. SCHMITT)
- Bilan des régimes (menus hachés, mixés, sans sel, végétariens, autres ...)
- Préférences alimentaires des résidents
- Bilan des repas thérapeutiques

2) Restauration dans les étages

- 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
- Aménagement des chariots de petit-déjeuner

3) Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

- Présentation des résultats

4) Fêtes de fin d'année

- Bilan du menu de Noël du 18 décembre 2012
- Présentation des menus de Noël
- Présentation des menus du Nouvel An

5) Carte des menus

- Présentation des menus par M. LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus du 10 décembre au 3 mars 2013 à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et à Mlle MAHE, Directrice Adjointe

1) BESOINS ET PREFERENCES ALIMENTAIRES DES RESIDENTS

▪ Prise en soin des personnes diabétiques au sein du projet médical : incidence sur le plan alimentaire (Dr. SCHMITT)

Le Docteur SCHMITT, Médecin-Chef, informe les membres de la Commission des Menus que dorénavant, il ne sera plus proposé de régime diabétique aux résidents diabétiques. Ainsi, le Docteur SCHMITT explique que la qualité de vie du résident sera privilégiée.

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

- Menus hachés

Monsieur LAIZE rapporte qu'il préfère la viande coupée en petits morceaux plutôt que la viande hachée.

Madame OBRINGER informe que les plats sont servis avec de la sauce et les résidents apprécient.

Madame PICHARD informe que l'entrée des menus hachés est identique à celle des menus entiers. De ce fait, Madame DIMIER rapporte que les aliments sont durs à mâcher.

Mademoiselle JARNOUX présente aux membres de la Commission des Menus les fonctions du masticateur, appareil permettant de broyer les aliments.

- Menus mixés

Madame OBRINGER rapporte que les résidents sont satisfaits. Les purées sont variées (purée de carottes, purée de chou-fleur etc. ...).

Madame PICHARD rapporte que la qualité des plats proposés est remarquable.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus du projet d'achat d'un blixer.

Madame HUAULT explique que le blixer permet de réaliser facilement des repas mixés crus ou cuits. De plus, Madame HUAULT souligne que la saveur et le goût du plat sont identiques à ceux des repas entiers.

- Menus sans sel

Le Docteur SCHMITT informe que les régimes sans sel sont des régimes à teneur réduite en sel (-3 ou -5 grammes par jour).

Madame DUMAT est satisfaite des menus sans sel.

Afin de donner un peu plus de goût aux plats, madame HUAULT informe que des épices (herbes de provence, curry etc. ...) ont été proposées à plusieurs résidents suivant un régime sans sel et mixé.

- Menus végétariens

Les menus végétariens sont respectés.

▪ Préférences alimentaires des résidents

Madame BESCHON rapporte que certains plats sont préparés avec trop de sauce.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que lorsqu'un plat ne convient pas au résident, il doit lui être proposé un plat de substitution. Pour cela, Monsieur LHOMME rappelle qu'il faut informer les cuisines.

Madame DUMAT souhaiterait manger plus de petits légumes. En revanche, Madame GOUSSET n'apprécie pas trop les petits légumes. Madame HUAULT informe que des légumes sont proposés au déjeuner ou au dîner.

Monsieur LAIZE et Madame JOLY apprécient l'ensemble des plats proposés. Madame JOLY rapporte que le dîner est souvent trop copieux. Aussi, elle a apprécié manger du saumon fumé lors du repas de Noël du 18 décembre dernier.

Madame DIMIER fait part aux membres présents des satisfactions et des insatisfactions des résidents :

- la farce des pommes de terre farcies est trop compacte ;
- les pommes de terre sautées ne ressemblent pas à des pommes de terre sautées ;
- le jambon est apprécié par les résidents ;
- les poires sont appréciées par les résidents ;
- les bananes sont appréciées par les résidents, aussi, serait-il possible d'en avoir plus souvent ?
- les PDT/harengs servies en entrée + les tripes à la mode de Caen servies en plat principal = repas trop copieux ; à l'avenir, serait-il possible de ne pas proposer ces plats lors d'un même repas ? Monsieur LHOMME prend note de cette remarque ;
- il est servi trop de salade dans les saladiers ; beaucoup de résidents n'en mangent pas.

▪ **Bilan des repas thérapeutiques**

Les A.M.P. informent que l'objectif de ces repas est de choisir le menu avec les résidents, de cuisiner et de manger avec eux.

Ils sont animés par les A.M.P. et l'ergothérapeute tous les jeudis, avec 7 résidents.

Monsieur le Directeur rappelle que les repas thérapeutiques peuvent être le moyen de prendre en compte les différentes demandes des résidents.

Mademoiselle MAHE informe qu'en terme de règle H.A.C.C.P. et concernant les repas thérapeutiques, une réflexion est actuellement en cours.

2) RESTAURATION DANS LES ETAGES

▪ **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

Mesdames LHOMME, LEBOUAZDA et OBRINGER ne rencontrent pas de difficulté particulière.

Madame DESCHAMPS rappelle aux agents hôteliers de s'assurer que le résident est capable d'ouvrir le beurre et la confiture servis au petit déjeuner ; si ce n'est pas le cas, les lui ouvrir.

Aussi, Madame DESCHAMPS informe qu'un rappel aux agents hôteliers a été fait concernant le vidoir à soupe : toujours s'assurer que la grille soit bien remise en place.

Mademoiselle MAHE informe les membres de la Commission des menus qu'un travail sur les techniques de nettoyage des tables de salles à manger est actuellement en cours.

▪ **Aménagement des chariots de petit-déjeuner**

Mademoiselle MAHE informe les membres de la Commission des Menus que des supports plateaux ont été aménagés sur les chariots petit-déjeuner.

Madame DESCHAMPS remercie l'équipe de Direction quant à cet aménagement et quant au stock de petites cuillères mis à sa disposition.

3) PRESENTATION DES DERNIERS RESULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ Présentation des résultats

Mademoiselle MAHE présente aux membres présents les derniers résultats d'analyses alimentaires et informe 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.

4) FÊTES DE FIN D'ANNEE

▪ Bilan du menu de Noël du 18 décembre 2012

Dans l'ensemble, les résidents ont apprécié le menu de Noël du 18 décembre 2012.

▪ Présentation des menus de Noël

Dîner du lundi 24 décembre 2012 :

Velouté aux bolets
Boudin blanc gourmand
Chou-fleur béchamel
Fromage
Fraîcheur pêche/abricot

Déjeuner du 25 décembre 2012 :

Terrine d'écrevisse au Whisky
Dinde farcie marrons/ raisins
Haricots verts/Pommes dauphines aux cèpes
Fromage
Bûchette noisette/praliné

▪ Présentation des menus du Nouvel An

Dîner du lundi 31 décembre 2012 :

Velouté aux asperges
Feuilleté St Jacques
Salade mélangée
Fromage
Ecrin de velours

Déjeuner du 1^{er} janvier 2013 :

Foie gras et ses toasts
Sauté de lièvre aux airelles
Etuvée Légumes antan/PDT grenailles
Fromage
Omelette norvégienne

5) CARTE DES MENUS

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

▪ Remise des menus du 10 décembre au 3 mars 2013 à Mme DIMIER, Présidente du Conseil de la Vie Sociale et à Mlle MAHE, Directrice Adjointe

La carte des menus proposés par le service restauration jusqu'au 3 décembre 2013 est remis à la Direction ainsi qu'à la Présidente du Conseil de la Vie Sociale, Madame DIMIER.

Monsieur le Directeur rappelle que les menus sont établis par la diététicienne et le Responsable Restauration selon les différentes remarques faites par les résidents.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI

