

# COMMISSION DES MENUS DU 22 OCTOBRE 2021

\*\*\*\*\*

## Représentants des Résidents :

Mme DELAGNEAU	A1 Les Lys
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
Mme QUESNE	A1 Les Lys
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
M. JUTEL	A2 Les Œillets
Mme GOTORBE	B0 Les Amaryllis
Mme MARCHAULT	B0 Les Amaryllis
M. CHARLTON	B1 Les Iris
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
M. LOTHION	B1 Les Iris
Mme BEAUVALLET	B2 Les Dahlias
M. BROCCOURT	B2 Les Dahlias
M. COLLINEAU	B2 Les Dahlias
Mme TRECUL	B2 Les Dahlias

## Équipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme ROUSSEAU	Animatrice

## Agents Référents :

Mme CHATELAIN	Infirmière Référente A1 Les Lys
Mme BOUDON	Infirmière Référente B2 Les Dahlias
Mme JEAUNEAU	Agent Hôtelier Bâtiment B

## Invités :

Madame DULONG	Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale Représentante des Familles
---------------	--

\*\*\*\*\* Séance de dégustation \*\*\*\*\*

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 25 juin 2021
- 2) Retour sur la semaine du goût par le Service Restauration
- 3) Préparation de la semaine de sensibilisation à la dénutrition présentée par le Service Restauration
- 4) Point relatif aux distributeurs de boissons
- 5) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 6) Mise en application des dispositions de la loi *Egalim* :
  - Relance des marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche labellisée et de fruits et légumes frais
  - Rappel de l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation
  - Suppression du plastique à usage unique
- 7) Bilan des régimes
  - Évaluation des menus à texture adaptée
  - Évaluation des menus sans sel
  - Évaluation des menus végétariens
  - Évaluation du respect des habitudes alimentaires autres
  - Autres remarques
- 8) Évaluation par les résidents et les invités de la prestation restauration au sein des unités de vie
  - Information relative à l'évaluation des repas et collations par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU
- 9) Retour des résidents sur la prestation repas : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit
  - Qualité de la prestation :
    - o Affichage et communication des menus au sein des restaurants
    - o Durée du repas,
    - o Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants,
    - o Variété des repas proposés, menus de substitution,
    - o Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène
  - Présentation des assiettes
  - Quantités proposées
- 10) Évaluation de l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec le service de restauration
  - Retour du personnel de soin et d'hôtellerie
  - Retour du Responsable du Service Restauration

## 11) Analyses en hygiène alimentaire

- Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus

## 12) Carte des menus

- Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus à venir à Monsieur le Président et Madame la Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr)

## SÉANCE DE DÉGUSTATION

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

Monsieur Le Directeur cède la parole à Monsieur LHOMME pour présenter aux membres de la Commission des Menus la séance de dégustation.

Monsieur LHOMME propose aux membres de la Commission des Menus de deviner le dessert préparé sous la forme d'un menu adapté.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que le Blixer est un appareil qui mixe les aliments crus comme cuits et qui n'altère en rien les saveurs ; il permet également la conservation de tous les apports nutritifs des aliments utilisés.

Ainsi, tout habitant accueilli au sein de la Résidence DEBROU bénéficie du même menu mais servi sous une texture différente.

Les résidents rapportent apprécier les saveurs ressenties en mangeant le dessert préparé sous la forme d'un menu adapté mais peu réussissent à trouver le dessert en question.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé est un Salambo ou Gland.

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont apprécié la dégustation ?

Les membres de la Commission des Menus expriment leur satisfaction.

## 1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 25 JUIN 2021

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 25 juin 2021.

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

## 2) RETOUR SUR LA SEMAINE DU GOÛT PAR LE SERVICE RESTAURATION

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame HUAULT.

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus que la semaine du goût s'est déroulée du 11 octobre au 17 octobre 2021. Des ateliers de préparation culinaire ont été organisés au sein de toutes les unités de vie, selon la thématique « L'outre-mer ».

Madame JUTEL rapporte avoir participé à la préparation de la salade de fruits. Elle exprime sa préférence quant à la salade de fruits frais plutôt que la salade de fruits « mixés ».

Les résidents rapportent avoir apprécié toutes ces saveurs et délices d'outre-mer.

### **3) PRÉPARATION DE LA SEMAINE DE SENSIBILISATION À LA DÉNUTRITION PAR LE SERVICE RESTAURATION**

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame HUAULT.

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus que la Résidence DEBROU participera à la semaine de sensibilisation à la dénutrition.

Le service Restauration/Diététique, en lien avec le service Animation, proposera différentes animations culinaires tout au long de la semaine du 15 novembre au 19 novembre 2021, au sein de toutes les unités de vie.

### **4) POINT RELATIF AUX DISTRIBUTEURS DE BOISSONS**

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que, comme évoqué lors du Conseil de la Vie Sociale du 19 octobre dernier, les distributeurs de boissons chaudes et de boissons fraîches et confiseries ont été retirés par le prestataire en raison d'une trop faible consommation.

Après échange avec les membres du Conseil de la Vie Sociale, Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'il se rapprochera du prestataire dans l'objectif de pouvoir trouver une solution.

### **5) PRISE EN COMPTE DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES DES HABITANTS DE LA RÉSIDENCE DEBROU**

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont des souhaits particuliers en matière de repas ?

Madame BEAUVALLET n'apprécie pas les jardinières de légumes ; elle fait remarquer que ces dernières sont trop souvent proposées au menu, selon elle.

**Madame HUAULT informe qu'il s'agit là d'une obligation réglementaire qui impose de proposer au menu, tous les jours, un légume lors du déjeuner et un légume lors du dîner.**

**Madame HUAULT propose une phase de test jusqu'à la prochaine commission des menus en proposant des légumes servis non plus sous la forme de jardinières de légumes mais seuls (exemples : haricots beurre, petits pois à la française, haricots verts, etc...)**

Les membres de la Commission des Menus sont favorables.

Madame GOUSSET demande s'il serait possible de manger des langoustines ?

Monsieur Le Directeur répond que des fruits de mer sont proposés au menu notamment lors des repas thérapeutiques organisés par le service Vie Sociale et Animation et Madame HUAULT, Diététicienne.

Monsieur Le Directeur rappelle que les plans alimentaires sont variés et réalisés par la diététicienne. Il précise que les résidents bénéficient également de repas thématiques et de

petits déjeuners campagnards organisés par le service Vie Sociale et Animation tout au long de l'année.

Les habitants expriment leur satisfaction quant aux petits déjeuners campagnards.

## 6) MISE EN APPLICATION DES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM

- Relance des marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche labellisée et de fruits et légumes frais

Monsieur Le Directeur rappelle qu'il est proposé du pain biologique depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021 à l'ensemble des habitants de la Résidence DEBROU. Lors de la précédente commission des menus, les habitants ont pu exprimer leurs préférences quant au pain biologique.

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le marché de fourniture de pain biologique sera relancé pour l'an prochain.

Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que la Résidence DEBROU a adhéré au Groupement de Commande pour la fourniture et la livraison de viandes fraîches labellisées. Afin de poursuivre en ce sens, Madame PIRO-MAHÉ informe que le marché de fourniture de viande fraîche labellisée sera relancé pour l'an prochain, à l'identique pour le marché de fourniture de fruits et légumes frais.

- Rappel de l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation

Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que dans le cadre du décret n°2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique, les gobelets en plastique à usage unique ne sont désormais plus acceptés par la Résidence DEBROU sauf écoulement des stocks existants.

Ainsi, et en remplacement des gobelets en plastique, il vous est proposé des gobelets en matière végétale. À ce titre, les filières de valorisation des gobelets en matière végétale n'étant pas encore structurées, l'évacuation de ces gobelets se fait dans les sacs poubelles noirs de déchets ultimes.

- Suppression du plastique à usage unique

## 7) BILAN DES RÉGIMES

- **Évaluation des menus à texture modifiée**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus à texture modifiée.

- **Évaluation des menus sans sel**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus à texture modifiée.

- **Évaluation des menus végétariens**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus végétariens.

Madame DE SOUSA informe être végétarienne. Son choix est totalement respecté et elle rapporte apprécier les menus proposés.

## **8) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS ET LES INVITÉS DE LA PRESTATION RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE**

- Information relative à l'évaluation des repas et collations par les résidents, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame PIRO-MAHÉ.

Madame PIRO-MAHÉ explique qu'une fiche d'évaluation des repas et collations permet aux résidents, aux familles et aux proches de s'exprimer sur les repas proposés par la Résidence DEBROU.

## **9) RETOUR DES RESIDENTS SUR LA PRESTATION REPAS : PETIT-DEJEUNER, DEJEUNER, COLLATION D'APRES-MIDI, DINER, COLLATION DE NUIT**

Monsieur Le Directeur insiste sur la nécessité des résidents de s'exprimer sur leur ressenti.

- **Affichage et communication des menus au sein des restaurants**

Monsieur COLLINEAU rapporte que les menus ne sont pas toujours systématiquement annoncés au micro.

Monsieur Le Directeur prend note de la remarque et insiste sur l'obligation des équipes soignantes d'annoncer les menus au micro lors des déjeuners et diners. Il précise que les résidents peuvent également être sollicités pour annoncer les menus.

- **Durée du repas**

Aucune remarque n'est formulée par les résidents.

- **Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants**

Aucune remarque n'est formulée par les résidents.

- **Présentation des assiettes**

Monsieur BROCCOURT rapporte que la présentation des assiettes n'est pas toujours de qualité.

Monsieur Le Directeur prend acte de cette remarque et informe les membres de la Commission des Menus de la création à venir d'un véritable service hôtelier.

- **Quantités proposées**

Certains résidents estiment que les plats sont parfois servis en trop grande quantité.

- **Variété des repas proposés, menus de substitution**

Les résidents s'estiment satisfaits de la variété des repas proposés.

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

### PETIT DEJEUNER

Les résidents sont satisfaits du petit-déjeuner proposé.

Monsieur COLLINEAU apprécie le moment du petit déjeuner, qui pour lui, est comparable à celui servi dans un hôtel.

Madame TRECUL, Madame QUESNE et Monsieur BROCCOURT apprécient le moment du petit déjeuner.

### DÉJEUNER

Monsieur CHARLTON apprécie les repas proposés lors du déjeuner.

Madame CLAVERIE rapporte bien manger au sein de la Résidence DEBROU.

**Monsieur Le Directeur rappelle à l'ensemble des résidents qu'ils ne doivent pas hésiter à manifester toute difficulté ou insatisfaction immédiatement auprès des équipes soignantes et/ou de l'équipe restauration afin que leur remarque soit prise en compte.**

**Des repas de substitution sont systématiquement proposés aux résidents qui en font la demande.**

Monsieur LHOMME confirme et développe la procédure : le résident peut exprimer son insatisfaction auprès du personnel présent en salle de restaurant, qui fera le lien avec le service restauration pour obtenir un autre plat.

### COLLATION DE L'APRÈS-MIDI

Les résidents s'estiment satisfaits de la collation de l'après-midi.

Madame CLAVERIE rapporte sa satisfaction quant à la collation servie l'après-midi, elle apprécie

### DINER

Madame DELAGNEAU est satisfaite des menus proposés. Elle souhaiterait que les légumes bénéficient de plus d'assaisonnement.

**Monsieur Le Directeur l'invite à en faire part au service restauration.**

**Monsieur LHOMME prend note de la remarque et s'engage à apporter une réponse personnalisée à Madame DELAGNEAU.**

### COLLATION DE NUIT

Madame GIRAULT rappelle que des collations de nuit (*compotes, semoule au lait, riz au lait, etc.*) sont systématiquement proposées aux résidents qui le souhaitent.

## **10) ÉVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HÔTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION**

### **- Retour du personnel de soin et d'hôtellerie**

Le personnel soignant exprime sa satisfaction et la convivialité des moments partagés lors des repas.

La communication avec le service de restauration est fluide et permet de régler toutes les difficultés. L'équipe restauration est remerciée pour sa réactivité.

Monsieur Le Directeur rappelle l'aide de l'équipe infirmière aux équipes de soins au moment des repas.

- Retour du responsable du Service Restauration

Monsieur LHOMME insiste sur la nécessité de contacter immédiatement le service restauration en cas de difficulté.

## 11) ANALYSES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus

Monsieur Le Directeur cède la parole à Madame PIRO-MAHÉ.

Madame PIRO-MAHÉ expose la procédure de contrôle de l'hygiène alimentaire.

Les derniers résultats des analyses alimentaires sont satisfaisants. Ces analyses constituent un outil d'amélioration des pratiques.

Madame PIRO-MAHÉ rappelle que les derniers résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de la Résidence DEBROU et disponibles auprès de l'accueil.

Monsieur Le Directeur rappelle l'importance de l'hygiène alimentaire et de la qualité des prestations.

## 12) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME et Madame HUAULT

Monsieur LHOMME informe que les menus sont élaborés à partir des produits de saison.

Monsieur LHOMME rappelle la possibilité de bénéficier d'un menu de substitution lorsque celui proposé ne convient pas.

- Remise des menus à Monsieur Le Président du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr)

Les menus sont remis à Monsieur COLLINEAU, Président du Conseil de la Vie Sociale et à Madame DULONG, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale.

Monsieur le Directeur remercie l'ensemble des résidents et du personnel pour leur présence.

Il cède la parole à Madame DULONG, Vice-Présidente du Conseil de la Vie Sociale qui remercie également le service restauration pour l'amélioration continue du service, ainsi que l'ensemble du personnel soignant.

L'ensemble des points ayant été abordés,  
Monsieur Le Directeur clôture la séance à 12H10.

LE DIRECTEUR



A. ESSALHI