

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS DU 19 DECEMBRE 2014

Représentants des résidents :

M. BILLOT	RDJ
Mme DIMIER	RDJ
Mme ESTAGER	RDJ
M. FATH	RDJ
Mme LAIZE	RDJ
Mme ASFAUX	RDC
Mme LOUISON	RDC
Mme MAJERES	RDC
M. DEBATS	1 ^{er} étage
M. LACROIX	1 ^{er} étage
M. DE ALMEIDA	2 ^{ème} étage
Mme DUMAT	2 ^{ème} étage
Mme DURAY	2 ^{ème} étage
Mme JEUFFRAUX	2 ^{ème} étage
M. LAURENT	2 ^{ème} étage
Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
Mme GEORGET	3 ^{ème} étage
M.PAILLÉ	3 ^{ème} étage
M. PENIGAULT	3 ^{ème} étage
Mme POINSONNET	3 ^{ème} étage

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

Référents hôteliers :

M.BOUTEILLE	1 ^{er} étage
Mme AKNOUCH	2 ^{ème} étage

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 17 OCTOBRE 2014

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 17 octobre 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 17 OCTOBRE 2014

Les résidents rapportent être satisfaits des menus proposés depuis la dernière commission des menus du 17 octobre 2014.

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 souhaiterait manger d'autres variétés de salade telles que la mâche, la frisée ou encore la feuille de chêne.

Monsieur LHOMME prend en compte cette demande.

Madame demande la possibilité de diversifier davantage les potages.

Monsieur LHOMME informe que les potages sont réalisés à partir de « vrais » légumes surgelés et non à base de purée de légumes.

Monsieur LHOMME invite Madame à se rapprocher de lui afin de lui expliquer plus précisément sa demande pour les suites à donner.

Madame souhaiterait qu'il soit proposé de la soupe de poisson, de la soupe aux oignons, de la soupe de cresson ou encore de la soupe de lentilles.

Monsieur LHOMME répond qu'il peut aussi être proposé ces nouvelles tendances à l'ensemble des résidents et évaluer ainsi directement leur satisfaction lors des moments de repas par un passage en salles de restaurant.

Madame fait remarquer que les assiettes de couleur blanche ne lui permettent pas de voir les aliments clairs.

Monsieur le Directeur se rapprochera de l'ergothérapeute pour commander des couverts spécifiques et adaptés.

Monsieur le Directeur s'assurera lors de la prochaine commission des menus qu'une solution ait été trouvée.

Monsieur demande la possibilité d'avoir des couteaux qui coupent.

Melle MAHE rappelle aux membres présents que des couteaux avec un manche noir sont à disposition des agents dans les salles de restaurant.

Monsieur le Directeur précise que, par mesure de sécurité, ceux-ci ne sont pas à disposition systématique des résidents.

Madame souhaiterait manger de la lotte à l'armoricaine.

Monsieur LHOMME informe qu'il y a eu de la joue de raie à l'armoricaine la

semaine passée.

Madame _____ souhaiterait manger des perdrix au chou.

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

Madame _____, Madame _____ et Madame _____ rapportent que dans l'ensemble, les repas sont bons et n'apportent pas de remarque particulière.

Monsieur le Directeur rappelle l'importance du rôle et du travail des agents hôteliers auprès des résidents.

Monsieur le Directeur rappelle également que pour le repas du soir, l'agent du service restauration doit toujours s'assurer que le service dans les unités de vie s'est bien déroulé avant de quitter son poste.

▪ **Bilan des régimes**

- **Evaluation des menus hachés par les résidents**

Aucune remarque particulière.

- **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 _____ rapporte la grande satisfaction des résidents quant aux menus à texture modifiée.

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

- **Evaluation des menus sans sel**

Aucune remarque particulière.

- **Evaluation des menus végétariens**

Aucune remarque particulière.

Monsieur le Directeur informe qu'une famille lui a rapporté que le soir, le pain servi serait dur. Monsieur le Directeur souhaiterait connaître l'avis des membres de la commission des menus.

Madame _____ informe que cela arrive de temps en temps, le pain est « desséché ».

Monsieur LHOMME rappelle que le pain doit être coupé avant chaque repas et non le matin pour toute la journée.

Monsieur le Directeur informe que le service du pain figurera à l'ordre du jour de la prochaine commission des menus.

Madame MARILLEAU fera un retour à la famille concernée.

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 rapporte que le service est parfois trop rapide et que l’assiette est trop vite débarrassée.

Madame précise que certains résidents prennent plus le temps de manger que d’autres ; ceux-ci se sentent pressés lorsque les agents débarrassent les assiettes des résidents ayant déjà terminé.

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

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

Aucune remarque particulière.

• Variété des repas proposés, menu de substitution :

Les résidents rapportent qu’un menu de substitution est toujours proposé lorsque que le menu ne leur convient pas.

Les agents hôteliers confirment qu’un menu de substitution est systématiquement proposé lorsque le résident n’apprécie pas le menu proposé.

• Salles à manger : convivialité, hygiène :

Mme rapporte que les corbeilles à pain sur les tables sont mouillées.

Monsieur LHOMME informe que cela provient du lave-vaisselle et que celui-ci sera réparé dans les jours à venir.

- Présentation des assiettes

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

- Quantité proposée

Il est rapporté qu’un résident du 1er étage ne serait pas toujours satisfait de la quantité proposée, notamment au moment du dîner.

Les agents hôteliers informent qu’il est toujours proposé un deuxième service.

▪ 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 solutionne le problème le plus rapidement possible en prenant contact avec Madame MARILLEAU.

Madame évoque le fait que quelquefois, le soir, pendant le service du dîner, l’agent hôtelier est seul dans la salle de restaurant, les autres agents assurant le service des repas en chambre.

Madame MARILLEAU informe les membres de la Commission des Menus que la formation des agents hôteliers aux gestes d'urgence et de secours est actuellement en cours.

Monsieur le Directeur prend note de cette remarque.

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

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

Melle MAHE ajoute que les derniers prélèvements bactériologiques effectués sur les tables de restaurant par le Laboratoire de Touraine sont satisfaisants.

5) SERVICE DU POTAGE

En vue d'une adaptation des équipements, le service du potage se fait actuellement avec des pichets isothermes de contenance 10 Litres remplis que de 6 Litres. Monsieur le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus si, le soir, pour le dîner, la quantité en potage est suffisante ?

Les membres de la Commission des Menus répondent que la quantité en potage est suffisante.

Monsieur le Directeur informe qu'il sera procédé à l'achat de pichets isothermes de contenance adapté au besoin.

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 ; ceux sont satisfaisants.

Melle MAHE rappelle que le Laboratoire de Touraine effectue des contrôles une fois par mois dans l'établissement, ce sans que l'équipe de restauration ne soit prévenue de la date de passage.

▪ **Affichage des résultats à l'entrée de l'établissement à disposition des résidents et des familles**

Melle MAHE informe les membres de la Commission des Menus que les résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de l'établissement à disposition des résidents et des familles.

7) FÊTES DE FIN D'ANNEE

Madame _____ et Madame _____ rapportent que le repas du Noël des résidents du 16 décembre 2014 a été très apprécié.

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

▪ **Repas du réveillon de Noël : 24 décembre 2014**

Velouté aux bolets	Menu adapté :	Velouté aux bolets
Croustade aux ris de veau		Purée + farce marron

Salade aux noix
Fromage
Passionnément confiture de lait

Fromage
Passionnément confiture de lait

▪ **Repas du jour de Noël : 25 décembre 2014**

Pâté en croûte au saumon Menu adapté :
Rôti de porcelet aux marrons
Poêlée PDT bistrot
Fromage
Délice fraise nougat

Terrine marbré au saumon
Chevreuil haché
Poêlée mixée
Fromage
Buchette fraise/vanille

▪ **Repas du réveillon du Nouvel An : 31 décembre 2014**

Velouté d'asperges
Coquille St Jacques
Salade mélangée
Fromage
Tiramisu framboise/ spéculoos

Menu adapté :
Velouté d'asperges
Purée PDT + saumon mixé
Fromage
Lingot fruits rouges

▪ **Repas du Nouvel An : 1er janvier 2015**

Ballotine de cochon de lait Menu adapté :
Sauté de sanglier aux aïrelles
Moelleux PDT coulant morilles
Fromage
Bande éclat amande/ chocolat

Rillettes de canard
Sanglier haché
Purée butternut
Fromage
Bande éclat amande/chocolat

8) CARTE DES MENUS

▪ **Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration et Mme HUAULT, Diététicienne**

Monsieur LHOMME 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 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.

LE DIRECTEUR



A. ESSALHI