

**E.H.P.A.D. DEBROU**  
**COMMISSION DES MENUS**  
**DU 13 OCTOBRE 2017**

\*\*\*\*\*

**Représentants des résidents :**

Mme DIMIER	A1 Les Lys	Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme LAURENT	A1 Les Lys	Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme GEORGET	A1 Les Lys	Mme DUPEZ	B1 Les Iris
Mme QUESNE	A1 Les Lys	M. BIZEAU	B1 Les Iris
Mme DAILLET	A2 Les Œillets	Mme STAUDER	B2 Les Dahlias
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets	Mme PAYRAT	B2 Les Dahlias
M.BILLOT	A2 Les Œillets	M. DEBATS	B2 Les Dahlias
		Mme BOULADE	B2 Les Dahlias

**Représentants des familles :**

Mme PAYRAT	Fille de Mme PAYRAT Suzanne B2 Les Dahlias
Mme CARVALHO	Petite-fille de Mme VILLESSANGE Lucienne B1 Les Iris

**Equipe Encadrante :**

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur Adjoint
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne

**Agents Référents :**

Mme BENARROUM	Aide-Soignante A0 Les Bleuets
Mme HAYOT	Agent Hôtelier toutes unités
Mme GOMEZ	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme LAGMIRI	Aide-Soignante B0 Les Amaryllis
Mme YZON	Aide-Soignante B1 Les Iris
Mme GONCALVES	Aide-Soignante B2 Les Dahlias

**Invités :**

Mme DULONG, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-Collège des Familles  
Mme ROBIN, Membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante-Collège des Familles

## SEANCE DE DEGUSTATION

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une séance de dégustation de menus à texture modifiée. Il est proposé aux membres et invités de la Commission des Menus de deviner les deux plats proposés.

Dégustation 1 : Il s'agit d'une entrée : Sardines – Crème Fraîche – Sauce tomate – Aromates.

Dégustation 2 : Il s'agit d'un dessert : Mousse Abricot – Fond de génoise chocolat.

Les résidents et invités apprécient et expriment leur satisfaction.

Monsieur Le Directeur informe qu'une séance de dégustation sera proposée lors de chaque Commission des Menus.

### 1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 05 JUILLET 2017

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 05 juillet 2017.

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

### 2) PRESENTATION DES MENUS EN SALLE DE RESTAURANT : ACHAT DE MICROS

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que dans le cadre de l'amélioration de la prestation hôtelière auprès des résidents, des micros vont être mis à la disposition du personnel pour notamment présenter les menus.

L'objectif est de permettre de valoriser le temps convivial des repas partagé au sein des restaurants en dévoilant notamment la richesse de la gastronomie française par la présentation personnalisée des déjeuners et des dîners.

Monsieur Le Directeur ajoute qu'avec l'aide du personnel, les résidents et les proches qui le souhaitent pourront se joindre à cette dynamique.

Monsieur Le Directeur ajoute également qu'il viendra lui-même appuyer cette démarche.

### 3) RETOUR SUR LES MENUS PROPOSES DEPUIS LA COMMISSION DES MENUS DU 05 JUILLET 2017

Madame PAYRAT rapporte être très satisfaite des menus proposés lors de la semaine du goût.

Aucune autre remarque n'est apportée par les résidents. Tous rapportent être satisfaits des menus proposés depuis la dernière Commission des Menus du 05 juillet dernier.

#### 4) PRISE EN COMPTE DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES DES RÉSIDENTS DE LA RÉSIDENCE DEBROU

- **Préférences alimentaires et évaluation des repas par les résidents**

Madame LOUISON souhaiterait manger des sardines au barbecue.

Monsieur Le Directeur informe qu'il est possible de répondre favorablement à cette demande dans le cadre des repas thérapeutiques.

Monsieur BIZEAU rapporte que les sardines à la portugaises servies au déjeuner du jeudi 12 octobre 2017 étaient très bonnes. Les résidents présents approuvent.

Madame DAILLET apprécie la purée de pomme de terre et souhaiterait en manger plus régulièrement.

Monsieur BIZEAU souhaiterait manger des moules-frites.

Madame LAURENT rapporte que la soupe est parfois soit trop salée, soit pas assez salée.

Le service de Restauration veille à ne pas saler de manière excessive les plats présentés aux résidents. En contrepartie, les résidents ont la liberté de pouvoir assaisonner à leur guise. Monsieur LHOMME invite les résidents à rajouter du sel si la soupe n'est pas assez salée, du lait ou de l'eau si celle-ci est trop salée.

Madame DIMIER rapporte que les soupes sont très bonnes.

Madame PAYRAT fait remarquer que la viande est bien souvent trop difficile à couper.

Mme BENARROUM, aide-soignante au sein de l'unité de vie A0 Les Bleuets informe que les équipes disposent de couteaux à steak. Mme BENARROUM ajoute que les équipes coupent la viande des résidents rencontrant des difficultés pour le faire seul.

- **Bilan des régimes**

- **Evaluation des menus à texture modifiée**

Madame HUAULT explique qu'avec le Blixer, les menus à texture modifiée sont toujours réalisés, dans la mesure du possible, sur la base du menu du jour. Cela vaut pour les entrées, les plats principaux ainsi que les desserts, soit 90 % des repas.

Les menus à texture modifiée ne font pas l'objet de remarque particulière.

- **Evaluation des menus sans sel**

Madame DIMIER et Madame DAILLET rapportent être satisfaites des menus sans sel.

Le Docteur SCHMITT rappelle aux membres de la Commission des Menus qu'au sein de la Résidence DEBROU, les régimes ne sont plus mis en avant, les régimes sans sel et sans sucre relèvent de l'exception et se font sur prescription médicale.

- **Evaluation des menus végétariens**

Les menus végétariens ne font pas l'objet de remarque particulière.

- **Autres remarques**

Madame CARVALHO, petite-fille de Madame VILLESSANGE, rapporte que sa grand-mère n'est pas informée de ce qu'elle mange.

Monsieur Le Directeur informe qu'avec la mise à disposition de micros dans les salles de restaurant, les résidents seront automatiquement informés du menu.

Madame GOMEZ, aide-soignante au sein de l'unité de vie A2 Les Œillets rapporte qu'une résidente souhaiterait manger au moins une fois par semaine un petit déjeuner à base de produits salés (exemple : charcuterie).

Monsieur Le Directeur prend note de cette demande et informe que Madame HUAULT, Diététicienne, et Monsieur LHOMME, Responsable Restauration, se rapprocheront des équipes de l'unité de soins A2 Les Œillets.

## 5) ÉVALUATION PAR LES RÉSIDENTS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE

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

#### \* Petit-déjeuner :

Monsieur DEBATS apprécie le petit-déjeuner et ses 4 tartines de pain.

Madame DULONG, Représentante des Familles au Conseil de la Vie Sociale, rapporte que certaines familles s'interrogent sur la préparation des tartines pour les résidents malvoyants.

Les agents présents informent que les équipes en charge du service du petit-déjeuner préparent les tartines (pain-beurre-confiture) pour les résidents ne pouvant le faire seuls.

Madame CARVALHO s'interroge sur la composition du petit-déjeuner ?

Les agents présents informent qu'il est systématiquement demandé au résident ce qu'il souhaite manger/boire au petit-déjeuner.

Monsieur Le Directeur rappelle la fonction et les missions du référent institutionnel.

#### \* Déjeuner :

Pas de remarque. Les résidents rapportent être satisfaits.

#### \* Goûter :

Les agents présents informent que différentes boissons sont proposées au goûter : café, thé, chocolat chaud, sirops. Des petits gâteaux sont également proposés. En été, des glaces sont également proposées.

Les résidents rapportent être satisfaits.

#### \* Dîner :

Madame DULONG rapporte que plusieurs résidents et familles jugent le service du dîner trop rapide.

Les agents présents informent que les résidents disposent d'environ ¾ d'heure - une heure pour dîner.

Monsieur Le Directeur informe de sa vigilance à ce sujet.

#### \* Collation de nuit :

Madame GONCALVES, aide-soignante au sein de l'unité de vie B2 Les Dahlias, informe qu'il est proposé aux résidents une petite collation de nuit (café au lait, semoule, biscottes).

- Qualité de la prestation :

- Affichage des menus au sein des restaurants :

Monsieur Le Directeur explique que l'affichage des menus doit être adapté à tous les résidents (positionnement, grandes lettres etc. ...). Monsieur le Directeur informe qu'il présentera un plan de communication pour l'année 2018 avec le recrutement d'une élève-Directrice.

- Durée du repas :

Pas de remarque particulière de la part des résidents.

Point évoqué précédemment.

- Température des plats servis (au sein des logements et au sein des restaurants) :

Monsieur Le Directeur évoque le fait que dans le cadre du Document d'Analyse du Risque Infectieux, un relevé de température des plats est réalisé par le service Restauration. Une fiche de traçabilité garde l'historique de ces relevés.

Madame QUESNE rapporte que le potage est souvent trop chaud.

Monsieur Le Directeur et le service Restauration prennent note de cette remarque.

- Variété des repas proposés / Menu de substitution :

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière. Un menu de substitution est toujours proposé lorsque le plat ne convient pas.

Madame DULONG interroge Madame HUAULT et Monsieur LHOMME sur la fréquence des fruits frais proposés ?

Madame HUAULT informe qu'environ six fruits par semaine sont proposés en dessert, sous différente forme (fruits frais, fruits au sirop, compotes de fruits).

Monsieur Le Directeur rappelle que dans le service restauration, la dernière personne qui quitte son service doit s'être assurée que toutes les demandes des résidents ont été solutionnées.

- Salles de restaurant : convivialité, hygiène :

Les résidents rapportent être satisfaits.

- Présentation des assiettes

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

- Quantité proposée

Les résidents disent être satisfaits et rapportent que les repas sont copieux.

## 6) ÉVALUATION DE L'ORGANISATION DES SERVICES HOTELIERS ET DE SOINS EN LIEN AVEC LA RESTAURATION

- Retour du personnel et des agents hôteliers

Bonne communication avec l'équipe hôtelière et le service restauration selon Mesdames BENARROUM, GOMEZ, LAGMIRI, YZON et GONCALVES.

- Retour du responsable du service restauration

Bonne communication avec les services de soins selon Monsieur LHOMME et Madame HUAULT.

## 7) HYGIENE DES RESTAURANTS ET DES ÉQUIPEMENTS

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que les restaurants doivent être tenus à l'identique d'un hôtel.

Monsieur le Directeur souhaite que tous les agents, résidents et familles respectent ces espaces.

## 8) ANALYSES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

- Présentation des derniers résultats d'analyses alimentaires

Madame MAHE présente les derniers résultats du laboratoire qui a effectué les analyses microbiologiques et bactériologiques. Madame MAHE rappelle que le Laboratoire de Touraine se déplace une fois par mois, de manière aléatoire, afin de réaliser des prélèvements en cuisine.

Madame MAHE rappelle que les derniers résultats d'analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de la Résidence DEBROU.

## 9) CARTE DES MENUS

- Présentation du plan alimentaire par Monsieur LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne

Monsieur LHOMME rappelle que les menus sont toujours réalisés par la diététicienne, en fonction des saisons, selon un plan alimentaire de 4 semaines.

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

La carte des menus proposés par le service restauration est remise à Madame La Présidente du Conseil de la Vie Sociale ainsi qu'à Madame DULONG, membre du Conseil de la Vie Sociale, Suppléante et Représentante des Familles.

Madame MAHE rappelle également que les menus sont consultables sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr).

LE DIRECTEUR  
A. ESSALHI

