

E.H.P.A.D. DEBROU

COMMISSION DES MENUS

DU 11 DECEMBRE 2015

Représentants des résidents :

Mme DAILLET	RDJ	Mme DUMAT	2 ^{ème} étage
Mme DIMIER	RDJ	Mme GOUSSET	2 ^{ème} étage
Mme ESTAGER	RDJ	M.LAURENT	2 ^{ème} étage
Mme LAIZE	RDJ	Mme LOTTERIE	2 ^{ème} étage
Mme CHAUVEAU	RDC	Mme LUDENA	2 ^{ème} étage
Mme COTE	RDC	M. RONDANE	2 ^{ème} étage
Mme JOLY	RDC	Mme SASSI	2 ^{ème} étage
Mme MAJERES	RDC	Mme SAVARIAU	2 ^{ème} étage
Mme MOUETTE	RDC	Mme SIONNEAU	2 ^{ème} étage
Mme QUESNE	RDC	Mme POINSONNET	3 ^{ème} étage
M. DEBATS	1 ^{er} étage	M.PROUST	3 ^{ème} étage
M.ESTAGER	1 ^{er} étage	M.QEZE	3 ^{ème} étage
M.LACROIX	1 ^{er} étage	M.RAIGNEAU	3 ^{ème} étage
M.PROUST	1 ^{er} étage		

Equipe de Direction :

M. ESSALHI	Directeur
Mme MAHE	Directeur adjoint
Mme ANTOINE	Stagiaire Directrice
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme MARILLEAU	Cadre Supérieur de Santé Paramédical (ff)
Dr SCHMITT	Médecin-coordonnateur

Membres du personnel :

M.LHOMME	Responsable Restauration
M.VOISIN	Second de cuisine

Référents hôteliers :

Mme BOUAOUD	RDJ-RDC
Mme MORTRET	1 ^{er} étage
Mme HAYOT	2 ^{ème} étage
Mme OBRINGER	3 ^{ème} étage

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA SÉANCE DU 16 OCTOBRE 2015

Monsieur le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 16 octobre 2015.

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 13 OCTOBRE 2015

Madame n'a pas apprécié manger les lardons avec les carottes, elle préfère manger ces deux aliments séparément.

Madame rapporte que les rognons servis au déjeuner du 23 novembre dernier paraissaient mal lavés.

Monsieur LHOMME reconnaît que cette fois-ci les rognons n'étaient pas bons.

Madame rapporte également que les haricots blancs servis dernièrement n'étaient pas assaisonnés.

Monsieur LHOMME reconnaît que parfois les plats peuvent manquer d'assaisonnement, il convient alors à chacun d'assaisonner à sa convenance. Monsieur LHOMME ajoute qu'il sera demandé à toute l'équipe de restauration d'ajouter un peu plus d'assaisonnement dans les plats.

Madame demande la possibilité d'avoir davantage de yaourts le soir car de plus en plus de résidents sont demandeurs.

Monsieur LHOMME a entendu la demande et informe que davantage de yaourts seront mis à disposition des agents pour les résidents demandeurs.

Monsieur le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que le soir, au moment du dîner, lorsque l'agent en poste au service Restauration quitte son service, c'est qu'il s'est assuré que tout le service s'est déroulé correctement.

Pour toute demande relative aux menus, Monsieur LHOMME rappelle aux agents hôteliers de ne pas hésiter à solliciter les agents du service Restauration.

3) RETOUR SUR LES POINTS ABORDES LORS DE LA DERNIERE COMMISSION DES MENUS

- **Demande des résidents de se voir re-proposer des légumes, du dessert ou autre avant d'être desservi.**

Les agents hôteliers rapportent tous re-proposer des légumes, du dessert ou autre avant de desservir les assiettes des résidents.

Monsieur LHOMME informe que s'il venait à manquer des légumes, du dessert ou autre, les agents du service Restauration sont toujours à leur disposition pour pallier à ce manque.

- **Température des repas servis en chambre**

Les résidents n'apportent pas de remarque particulière.

Monsieur le Directeur informe être vigilant quant à la bonne température des repas servis en chambre.

- **Condiments et parfums dans les plats proposés**

Madame rapporte avoir constaté des progrès.

Monsieur le Directeur est satisfait de ce retour et souhaite que cela se poursuive dans ce sens.

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

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

Madame remercie le service Restauration, les morceaux de foie sont très bons et de très bonne qualité. Monsieur le Directeur s'associe aux membres de la Commission des Menus pour remercier le service Restauration.

Madame est satisfaite car il y a désormais davantage de variété de fruits proposées.

Madame rapporte également sa satisfaction quant aux fruits car ceux-ci sont servis lorsqu'ils sont bien murs et c'est meilleur.

Monsieur LHOMME précise qu'à cette saison, les variétés de fruits proposées sont les bananes, le raisin, les clémentines et les oranges pour l'essentiel. Des petites salades de fruits frais préparées en cuisine sont également servies.

- **Bilan des régimes**

- **Evaluation des menus à texture modifiée**

Monsieur LHOMME rappelle aux membres de la Commission des Menus que les résidents mangent tous la même chose pour 90% des repas, que les menus soient entiers ou à texture modifiée.

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

- **Evaluation des menus sans sel**

Madame rapporte que les potages sont bons et remercie le service Restauration pour la prise en compte des remarques apportées.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que les potages sont élaborés avec des légumes frais, épluchés, préparés et cuits en cuisine.

Le Docteur SCHMITT rappelle aux membres de la Commission des Menus qu'au sein de la Maison de Retraite 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.

Madame souhaite manger du pain sans sel. Le Docteur SCHMITT prend note et rendra compte.

- **Evaluation des menus végétariens**

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

5) EVALUATION PAR LES RESIDENTS DE LA RESTAURATION AU SEIN DES UNITES DE VIE

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

* Petit-déjeuner :

Les résidents sont satisfaits du petit-déjeuner.

Madame rapporte qu'il y a une amélioration quant au service des petits déjeuners, les boissons sont servies chaudes et cela est plus agréable.

* Déjeuner :

Les résidents rapportent être satisfaits.

* Goûter :

Madame rapporte que les nouveaux sirops n'ont pas été appréciés par les résidents.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que suite à un changement de fournisseur, les sirops ont été changés. Monsieur le Directeur ajoute que ceux-ci n'ayant pas été appréciés par la majorité des résidents, de nouveaux produits ont alors été proposés.

* Dîner :

Les résidents rapportent être satisfaits.

Monsieur rapporte que le potage est soit trop salé, soit pas du tout salé.

Monsieur LHOMME prend note et fera un retour aux agents du service Restauration.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que ce point figurera à l'ordre du jour de la prochaine Commission des Menus.

- Qualité de la prestation :

• Affichage des menus en salle à manger :

Au sein de sa salle de restaurant, Madame rapporte que les menus sont affichés à l'extérieur de celle-ci et de ce fait tous les résidents ne voient pas le menu car tous ne passent pas devant.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que dans la nouvelle Résidence, les menus seront affichés au sein même des salles de restaurant.

• 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 ; ces derniers se sentent ainsi pressés lorsque les agents débarrassent les assiettes des résidents ayant déjà terminé.

Pour chaque service, les agents hôteliers informent qu'ils ne débarrassent jamais l'assiette du résident tant que celui-ci ne l'a pas terminé.

Madame ajoute que le rythme de chacun des résidents est respecté.

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

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

Les résidents rapportent qu'en salle à manger, la température des plats servis est très correcte.

- **Variété des repas proposés, menu de substitution :**

Les résidents rapportent qu'un menu de substitution est toujours proposé lorsque 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 :**

Les résidents sont satisfaits de l'hygiène des salles de restaurant.

Madame rapporte que le vin tâche les tables.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que dans la future résidence, tout le mobilier des salles à manger sera neuf : tables de restaurant, chaises, vaisselle.

- **Présentation des assiettes**

Les résidents disent être satisfaits de la présentation des assiettes.

Madame rapporte que parfois, la présentation des couverts est à revoir.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'au sein de la nouvelle Résidence, il sera procédé au recrutement de personnel qualifié dans le domaine de l'hôtellerie.

- **Quantité proposée**

Les résidents disent être satisfaits.

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

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

- **Retour des agents hôteliers**

Les agents hôteliers n'apportent pas de remarque particulière quant à l'organisation des services hôteliers et de soins en lien avec la restauration.

- **Retour du responsable du service 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.

Monsieur le Directeur rappelle aux agents hôteliers et aux agents de l'équipe de restauration l'importance de toujours informer les services, communiquer et respecter le travail de chacun.

7) HYGIENE DES SALLES DE RESTAURANT ET DES EQUIPEMENTS

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

Les agents hôteliers rapportent respecter le mode opératoire relatif à l'hygiène des tables de restaurant. Les résidents disent être satisfaits de l'hygiène des salles de restaurant et des équipements.

Monsieur le Directeur remercie le service Restauration, les services de soins et le service hôtelier pour leur professionnalisme.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que la nouvelle Résidence disposera de 6 salles de restaurant, une au sein de chaque unité de vie. Aussi, Monsieur le Directeur informe que toute la vaisselle sera neuve.

8) PRÉSENTATION DES DERNIERS RÉSULTATS D'ANALYSES ALIMENTAIRES

▪ Présentation des résultats

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

Madame MAHE présente aux membres de la Commission des Menus les derniers résultats d'analyses alimentaires ; ceux-ci n'étaient pas satisfaisants et Monsieur le Directeur informe qu'une enquête interne a été diligentée par ses soins, réinterrogeant ainsi nos pratiques professionnelles.

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

Madame 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.

9) FÊTE DE FIN D'ANNEE

▪ Présentation des menus pour les fêtes de fin d'année

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

▪ Repas de Noël des résidents : 15 décembre 2015

Terrine de langoustines au curry

Poularde farcie foie gras/cerises

Poêlée gourmande aux marrons

Duo de Fromages

Bûche nougat/framboise

Café

Menu adapté :Terrine de langoustine

Chevreuil haché

Poêlée gourmande mixée

Fromage

Bûche fruits rouges

Café

▪ **Repas du réveillon de Noël : 24 décembre 2015**

Velouté de bolets	Menu adapté :Velouté de bolets
Boudin blanc pomme / foie gras	Purée de vitelotte + hé fin
Salade mélangée	
Fromage	Fromage
Allumette marron / myrtilles	Allumette marron / myrtilles

▪ **Repas du jour de Noël : 25 décembre 2015**

Pâté en croûte de canard aux figues	Menu adapté :Rillettes d'Oie
Rôti de chapon marron / porto	Kangourou haché
Poêlée ardéchoise / Pomme darphin	Poêlée mixée
Duo de Fromages	Fromage
Omelette norvégienne	Soufflé Gd Marnier
Café	Café

▪ **Repas du réveillon du Nouvel An : 31 décembre 2015**

Velouté aux asperges	Menu adapté :Velouté aux asperges
Feuilleté de canard aux cèpes	Purée de butternut-haché fin
Salade mélangée	Fromage
Fromage	Douceur arc en ciel
Duo de pommes/spéculoos	

▪ **Repas du Nouvel An : 1er janvier 2016**

Saumon fumé et ses toasts	Menu adapté :Terrine 2 poissons
Sauté de daim à la crème de girolles	Daim haché
Moelleux PDT cœur coulant foie gras	Ecrasé de PDT/marron/échalotes
Duo de Fromages	Fromage
Cabosse chocolat cœur caramel	Lingot choco/caramel
Café	Café

10) 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.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le site internet www.debrou.fr a été visité plus de 49 000 fois depuis sa création en 2012.

Monsieur le Directeur informe les membres de la Commission des Menus qu'un « Guide du déménagement » a été élaboré en équipe pluridisciplinaire à l'attention des résidents et de leurs familles afin de leur fournir toutes les informations utiles et de répondre à toutes leurs interrogations. Monsieur le Directeur ajoute que ce guide

sera envoyé aux résidents et leurs familles fin décembre 2015, puis mis en ligne sur le site internet www.debrou.fr.

LE DIRECTEUR

A. ESSALHI

