

## COMMISSION DES MENUS DU 1<sup>er</sup> JUILLET 2022

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme LOINTIER	A0 Les Bleuets
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme BAPTISTA	A1 Les Lys
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme DUIGOU	A2 Les Œillets
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme GÂCHE	A2 Les Œillets
Mme GOTORBE	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
Mme BERTHELOT	B1 Les Iris
M. CHARLTON	B1 Les Iris
Mme CHEVRIER	B1 Les Iris
Mme DUBOIS	B1 Les Iris
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme BEAUVALLET	B2 Les Dahlias
M. COLLINEAU	B2 Les Dahlias
Mme GARCIA	B2 Les Dahlias
M. PERRUCHON	B2 Les Dahlias
Mme TRECUL	B2 Les Dahlias

### Équipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme ROUSSEAU	Animatrice
Mme SANTERRE	Aide-Soignante faisant fonction Animatrice

### Agents Référents :

Mme CAUCHON	Infirmière Bâtiment A
Mme GIRARD	Infirmière Référente Les Amaryllis B0
Mme FOUASSIER	Aide-Soignante A2 Les Œillets
Mme LEBIGRE	Aide-Soignante B1 Les Iris

### Invités :

Mme DULONG	Vice-Présidente du CVS
------------	------------------------

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

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 06 mai 2022
- 2) Fluctuations de la disponibilité des denrées alimentaires au regard du contexte national et international
- 3) Point relatif aux distributeurs de boissons
- 4) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 5) Mise en application des dispositions de la loi *Egalim* :
  - Information concernant les marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche labellisée et de fruits et légumes frais
  - Réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation
  - Suppression du plastique à usage unique
  - Inscription de l'origine des denrées alimentaires sur les menus
- 6) 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
- 7) Évaluation par les habitants et les invités de la prestation restauration au sein des unités de vie
  - Information relative à l'évaluation des repas et collations par les habitants, les familles et les proches qui déjeunent au sein de la Résidence DEBROU
- 8) Retour des habitants 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
- 9) 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
- 10) Analyses en hygiène alimentaire
  - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 11) Pique-Nique 2022
  - Retour sur l'évènement
- 12) Carte des menus
  - Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
  - Remise des menus à venir aux Représentants 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 habitants 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 aujourd'hui à la dégustation est une tarte aux abricots.

**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 entière satisfaction.

### **1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 06 MAI 2022**

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 06 mai 2022.

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

### **2) FLUCTUATION DE LA DISPONIBILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES AU REGARD DU CONTEXTE NATIONAL ET INTERNATIONAL**

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

Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que le contexte économique et géopolitique actuel est susceptible d'entraîner différentes perturbations, et plus particulièrement des ruptures d'approvisionnements de certaines denrées alimentaires. Certains menus seront de ce fait susceptibles d'être modifiés.

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

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que, comme évoqué lors de la précédente Commission des Menus, il sera mis à disposition des familles et des proches au sein de l'espace vie sociale et animation une bouilloire afin de pouvoir préparer thé, café, ..., dès lors que les conditions sanitaires le permettront. Monsieur Le Directeur informe de la mise à disposition d'un distributeur d'eau fraîche, eau tempérée et eau chaude au sein du salon-bibliothèque, à l'entrée de l'établissement. Monsieur Le Directeur précise que les

gobelets ne seront pas fournis, il reviendra alors à chacun d'apporter son propre verre, sa propre tasse ...

Les représentants de la Commission des Menus remercient Monsieur Le Directeur et expriment leur satisfaction.

#### **4) 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 GIRAULT souhaiterait manger des carottes râpées.

Monsieur LHOMME prend en compte la demande de Madame GIRAULT et informe que ce plat est proposé de temps en temps.

Madame CHEVRIER souhaiterait manger davantage de fruits frais.

Monsieur LHOMME prend en compte la demande de Madame CHEVRIER et informe qu'au printemps et tout au long de l'été, des fruits frais variés seront proposés au menu.

Madame GUILLOU rapporte ne pas apprécier la soupe servie lors du dîner.

Madame GUILLOU ajoute que les habitants qui n'apprécient pas la soupe, bénéficient, depuis plusieurs jours, d'un plat de substitution tel que des carottes râpées, des tomates vinaigrette, de la salade piémontaise etc. ...

Madame DUGOU acquiesce et dit apprécier les tomates vinaigrette.

Monsieur Le Directeur est satisfait des différents retours émis par les habitants.

Madame DUBOIS souhaiterait manger des crevettes, de l'avocat et des radis.

Madame LOUISON souhaiterait manger des fruits de mer, plus particulièrement des huitres.

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 LHOMME prend en compte la demande de Madame DUBOIS et informe que l'avocat et les radis sont proposés dans certaines salades composées.

Monsieur Le Directeur rappelle que les plans alimentaires sont variés et réalisés par la diététicienne.

#### **5) MISE EN APPLICATION DES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM**

- Information concernant les 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 d'une 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.

- Réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets en vue de leur valorisation
- Suppression du plastique à usage unique

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.

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.

- Inscription de l'origine des denrées alimentaires sur les menus

Madame PIRO-MAHÉ informe que depuis le 1er mars 2022, comme le prévoit la réglementation, la Résidence DEBROU indique désormais l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons proposés aux menus, comme déjà fait pour la viande de bœuf. Cette obligation faisait suite à la crise de la vache folle.

## 6) 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.

## 7) ÉVALUATION PAR LES HABITANTS ET LES INVITÉS DE LA PRESTATION RESTAURATION AU SEIN DES UNITÉS DE VIE

- Information relative à l'évaluation des repas et collations par les habitants, 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 habitants, aux familles et aux proches de s'exprimer sur les repas proposés par la Résidence DEBROU.

## 8) RETOUR DES HABITANTS SUR LA PRESTATION REPAS : PETIT-DÉJEUNER, DÉJEUNER, COLLATION D'APRÈS-MIDI, DINER, COLLATION DE NUIT

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

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

Les habitants rapportent que les menus sont communiqués par une annonce au micro avant chaque repas.

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

### - Durée du repas

Monsieur Le Directeur rappelle que le rythme de vie de l'habitant doit être respecté.

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

Aucune remarque n'est formulée par les habitants.

### - Présentation des assiettes

Aucune remarque n'est formulée.

### - Quantités proposées

Les habitants estiment que les plats sont parfois servis en trop grande quantité, particulièrement le soir au dîner.

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

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

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

#### PETIT DEJEUNER

Les habitants sont satisfaits du petit-déjeuner proposé.

Madame TRECUL, Madame GOUSSET et Madame CLAVERIE apprécient le moment du petit déjeuner.

#### DÉJEUNER

Monsieur CHARLOTON 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 habitants 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 habitants qui en font la demande.

Monsieur LHOMME confirme et développe la procédure : les habitants peuvent exprimer leur 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 habitants s'estiment satisfaits de la collation de l'après-midi.

Madame CLAVERIE rapporte sa satisfaction quant à la collation servie l'après-midi.

#### DINER

Monsieur CHARLOTON est satisfait des menus proposés.

#### COLLATION DE NUIT

Monsieur Le Directeur rappelle que des collations de nuit (*compotes, semoule au lait, riz au lait, etc.*) sont systématiquement proposées aux habitants qui le souhaitent.

### 9) 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.

### 10) 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.**

### 11) PIQUE-NIQUE 2022

**Le Pique-Nique de la Résidence DEBROU a eu lieu le mercredi 29 juin 2022.**

Les habitants rapportent tous avoir apprécié l'ambiance festive et le repas proposé.

## 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 aux Représentants 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 Madame GUILLOU et Madame DULONG, Représentantes du Conseil de la Vie Sociale.

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

L'ensemble des points ayant été abordés,  
Monsieur Le Directeur clôture la séance à 12H00.

Le Directeur,



A. ESSALHI