

## COMMISSION DES MENUS DU 24 MARS 2023

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
Mme LEMAIRE	A0 Les Bleuets
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme BAZIRE	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
M. DURAND	A1 Les Lys
Mme GRAS	A2 Les Œillets
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme CANDELIER	A2 Les Œillets
Mme CHAUMARTIN	A2 Les Œillets
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme DUIGOU	A2 Les Œillets
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme ROSIER	A2 Les Œillets
Mme ROUBÈRE	A2 Les Œillets
Mme FOUQUET	B0 Les Amaryllis
M. TOURRET	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
M. GIRAULT	B1 Les Iris
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme LOUISON	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
M. VILLAIN	B1 Les Iris
M. COLLINEAU	B2 Les Dahlias
Mme LABBÉ	B2 Les Dahlias

### Équipe Encadrante :

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

### Agents Référénts :

M. LOUISOT	Infirmier Bâtiment A
M. BERGEROT	Aide-Soignant « Les Œillets » A2

Mme MOUGEL	Aide-Soignante « Les Iris » B1
Mme CURA	ASHQ Bâtiment B
Mme ABDOU RAMA	ASHQ Bâtiment B
Mme MENAA	Assistante de Soins en Gériatrie (ASG)

Invités :

M. BOISSAYE	Vice-Président du CVS et Représentant des Familles
Mme ROILAND	Représentante des Représentants Légalx au CVS

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

- 1) Adoption du procès-verbal de la Commission des Menus du vendredi 09 décembre 2022
- 2) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 3) 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
- 4) 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
- 5) Évaluation de la prestation repas par les habitants : 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
- 6) 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
- 7) Analyses en hygiène alimentaire
  - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 8) Pique-Nique 2023
- 9) Carte des menus
  - Présentation du plan alimentaire par M. LHOMME, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
  - Remise des menus à venir à Madame la Présidente et Monsieur le Vice-Président du Conseil de la Vie Sociale, et mise en ligne sur le site internet [www.debrou.fr](http://www.debrou.fr)

Avant de débiter la séance, Monsieur Le Directeur annonce quelques informations générales :

- La levée du port obligatoire du masque chirurgical depuis le jeudi 23 mars 2023 sauf pour toute personne souffrant de symptômes d'infection respiratoire (il convient alors de porter un masque chirurgical) ;
- Pour les familles et proches, la possibilité de partager des repas au sein des salles de restaurant et salons des familles des unités de vie avec votre parent ou proche à partir du lundi 03 avril 2023, en s'inscrivant obligatoirement au préalable auprès de l'accueil selon les modalités précisées au sein de la note d'information n°2023-014.
- La mise à disposition, au sein de l'espace Vie Sociale et Animation, situé au rez-de-chaussée d'un lieu de convivialité, pour tous les habitants ainsi que leurs familles et/ou proches, spécialement aménagé pour offrir à tous la possibilité de préparer et consommer des boissons (café et/ou thé). Pour préparer ces boissons chaudes, des sachets de café et de thé, ainsi que des sachets de sucre, seront laissés à votre usage. Pour rappel, une fontaine à eau est disponible au sein d'un salon de l'Accueil (près du coin bibliothèque). Toutefois, la Résidence DEBROU, engagée dans une démarche visant à réduire l'impact de ses activités sur l'environnement, ne fournira pas de gobelets jetables pour vos consommations ; aussi, pensez à venir avec votre propre mug ou tasse ou verre pour profiter des boissons ainsi offertes.

## **SÉANCE DE DÉGUSTATION**

Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus de débiter la séance par une 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 d'apprécier le dessert proposé et préparé sous la forme d'un menu adapté, au moyen d'un appareil : le Blixer.

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.

Monsieur LHOMME informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé aujourd'hui à la dégustation est un millefeuille avec un coulis de fruits rouges.

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 09 DÉCEMBRE 2022**

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 09 décembre 2022.

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

## 2) 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 GUILLOU apprécie le pot au feu et souhaiterait en manger plus régulièrement.

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque de Madame GUILLOU. Cependant, le pot au feu est un plat traditionnellement servi durant l'hiver ; la saison étant terminée, ce plat sera proposé au retour de la saison propice.

Madame DUBOIS souhaiterait manger moins de ragoût et préférerait manger du Hachi-parmentier en lieu et place des pommes de terre farcies.

Monsieur LHOMME prend acte de la demande de Madame DUBOIS. Du Hachi-parmentier est proposé au menu la semaine prochaine.

Aussi, Madame DUBOIS rapporte que les asperges vertes servies dernièrement n'étaient pas mangeables car trop filandreuses, tout comme les haricots verts et les haricots beurres.

Monsieur LHOMME prend en compte la remarque de Madame DUBOIS.

Madame BROUQUI rapporte que le riz est dorénavant cuit correctement et apprécié par l'ensemble des habitants.

Monsieur LHOMME remercie Madame BROUQUI pour cette remarque et confirme qu'une solution de cuisson et de conservation dans les chariots de maintien en température a été trouvée.

Aussi, Madame BROUQUI rapporte que le personnel ne connaît pas toujours les variétés de fromage proposés.

Monsieur Le Directeur prend acte de la remarque de Madame BROUQUI et assure qu'une meilleure présentation sera proposée.

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

## 3) 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.

Au sein d'une précédente séance de Commission des Menus, les habitants ont pu exprimer leurs préférences quant au pain biologique et artisanal. Ce dernier est proposé aux habitants depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023.

Monsieur SORREAU, boulanger artisanal dans la commune d'Ambillou et fournisseur du pain, du pain de mie et de la brioche de la Résidence DEBROU, réponds aux différentes questions émanant des habitants.

Monsieur Le Directeur rappelle aux membres de la Commission des Menus que le pain de mie doit être exclusivement réservé aux habitants qui ont des problèmes de dentition.

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.

- 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 est proposé des gobelets en matière végétale.

- 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.

#### 4) BILAN DES RÉGIMES

- **Évaluation des menus à texture modifiée**

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

Les habitants ont pu apprécier la dégustation du millefeuille avec coulis de fruits rouges.

- **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.

Les habitants rapportent être respectés dans leurs habitudes alimentaires.

#### 5) 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 par les habitants.

- **Quantités proposées**

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

**Monsieur Le Directeur prend acte de la remarque et remercie les habitants pour leur retour.**

- **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 DÉJEUNER

Les habitants sont satisfaits du petit-déjeuner proposé.

#### DÉJEUNER

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.

#### DINER

Les habitants sont satisfaits 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.

## **6) 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.

## **7) 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.

## **8) PIQUE-NIQUE 2023**

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le prochain pique-nique aura lieu le mercredi 28 juin 2023 à partir de 12h00. L'ensemble des habitants ainsi que leurs familles y sont conviés, moyennant une participation financière pour chaque invité. Une communication sera faite en ce sens.

## **9) 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 DUBOIS, Présidente du Conseil de la Vie Sociale, et à Monsieur BOISSAYE, Vice-Président du Conseil de la Vie Sociale.

Monsieur le Directeur remercie les habitants, les invités et le personnel pour leur présence.

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

Le Directeur,



A. ESSALHI