

COMMISSION DES MENUS DU 23 JUIN 2023

Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
Mme LEMAIRE	A0 Les Bleuets
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
Mme GRAS	A2 Les Œillets
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme CANDELIER	A2 Les Œillets
Mme CHAUMARTIN	A2 Les Œillets
Mme CHRETIEN	A2 Les Œillets
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme DUIGOU	A2 Les Œillets
Mme ESTAGER	A2 Les Œillets
Mme FLIX	A2 Les Œillets
Mme GACHE	A2 Les Œillets
Mme HOUIN	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme ROSIER	A2 Les Œillets
Mme ROUBÈRE	A2 Les Œillets
Mme GENAIVRE	B0 Les Amaryllis
Mme GOTORBE	B0 Les Amaryllis
Mme MARCHAULT	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
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. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme BARRULL-VIDAL	B2 Les Dahlias
M. COLLINEAU	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias
Mme LABBÉ	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 SANTERRE	Aide-Soignante faisant fonction Animatrice

Agents Référents :

Mme KOUACHI	ASHQ « Les Lys » A1
M. THOMAS	Agent Hôtelier « Les Œillets » A2
Mme DORIS	Aide-Soignante « Les Iris » B1
Mme BILOA	Aide-Soignante « Les Dahlias » B2
Mme MENAA	Assistante de Soins en Gériatrie (ASG)

Invités :

Mme ROILAND	Représentante des Représentants Légaux au CVS
-------------	---

******* Séance de dégustation *******

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 24 mars 2023
- 2) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 3) Responsabilité Sociétale de la Résidence DEBROU – Application 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

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 une entrée proposée et préparée sous la forme d'un menu adapté, au moyen d'un appareil : le Blixer. Les habitants rapportent apprécier les différents saveurs ressenties en mangeant l'entrée préparée sous la forme d'un menu adapté.

Monsieur Le Directeur interroge les habitants et familles présents sur les saveurs ressenties. Madame ROILAND, Représentante des Représentants Légaux au Conseil de la Vie Sociale et fille de Monsieur BLAIS-CAUNEAU, habitant au sein de l'unité protégée Les Bleuets – A0, pense reconnaître les saveurs d'une salade piémontaise.

Monsieur LHOMME affirme que l'entrée préparée sous la forme d'un menu adapté est effectivement une salade piémontaise.

Monsieur Le Directeur félicite Madame ROILAND pour avoir trouvé le plat proposé à la dégustation.

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 24 MARS 2023

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 24 mars 2023.

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 HOUIN souhaiterait manger des asperges.

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et informe que des asperges blanches servies avec une sauce ciboulette seront proposées au menu ce dimanche midi.

Madame HOUIN est satisfaite de ce retour et rapporte apprécier l'ensemble des repas proposés.

Madame DUBOIS souhaiterait manger du melon.

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et informe que du melon sera proposé en entrée tout au long de la saison estivale.

Aussi, Madame DUBOIS souhaiterait manger des pommes.

Monsieur Le Directeur répond qu'une dégustation de pommes peut notamment être organisée lors des repas thérapeutiques avec le service Vie Sociale et Animation.

Madame SANTERRE prend acte de la demande de Madame DUBOIS et informe les membres de la Commission des Menus de l'organisation de repas thérapeutiques tout au long du mois de juillet.

Monsieur GIRAULT souhaiterait manger des radis.

Monsieur Le Directeur répond qu'une dégustation de radis peut notamment être organisée lors des repas thérapeutiques avec le service Vie Sociale et Animation.

Madame SANTERRE prend acte de la demande de Monsieur GIRAULT.

Madame BROUQUI signale que la peau des saucisses fumées (rougail-saucisses servi mercredi) était trop épaisse.

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque.

Aussi, Madame BROUQUI remercie le service restauration quant à l'amélioration de la présentation des noms des différentes variétés de fromages.

Monsieur Le Directeur remercie le service restauration pour sa réactivité et remercie Madame BROUQUI de ce retour.

Madame DUBOIS rapporte qu'un grand nombre d'habitants n'apprécie pas les abats et de ce fait, beaucoup de nourriture est jetée à la poubelle.

Monsieur Le Directeur prend acte de la remarque de Madame DUBOIS et rappelle la mise en place du Projet d'Accompagnement Personnalisé (PAP).

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^{er} 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^{er} janvier 2023.

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**

Monsieur VILLAIN et Monsieur COLLINEAUL 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.

Monsieur Le Directeur informe que la restauration collective est soumise à des obligations règlementaires, de ce fait, les quantités proposées ne peuvent être réduites.

- **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 mercredi prochain, le 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.

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

Les menus des quatre prochaines semaines sont remis en séance aux représentants du Conseil de la Vie Sociale de la Résidence DEBROU.

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