

## COMMISSION DES MENUS DU 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE 2023

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
Mme BAZIRE	A0 Les Bleuets
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme GRAS	A1 Les Lys
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 GACHE	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme LABANETTE	A2 Les Œillets
Mme ROSIER	A2 Les Œillets
Mme ROUBÈRE	A2 Les Œillets
Mme GENAIVRE	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
Mme BOISSÉ	B1 Les Iris
Mme CHEVRIER	B1 Les Iris
Mme DANIAU	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
Mme TOURNEMIRE	B1 Les Iris
M. AZZOUZI	B2 Les Dahlias
Mme BARRULL VIDAL	B2 Les Dahlias
Mme CHIQUET	B2 Les Dahlias
Mme COUEPEL	B2 Les Dahlias
Mme COUILLEBAULT	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias
Mme JOLIBOIS	B2 Les Dahlias
Mme LABBÉ	B2 Les Dahlias
Mme SOBRINO	B2 Les Dahlias
Mme TRECUL	B2 Les Dahlias

### Équipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
M. LHOMME	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne

Mme CADIEU Animatrice  
Mme WAHIB Alternante Administration

**Agents Référents :**

Mme SEKRI Gouvernante  
M. BERGEROT Aide-Soignant « Les Œillets » A2  
Mme LEBIGRE Aide-Soignante « Les Iris » B1  
M. ADE Agent Hôtelier

**Invités :**

Mme TORNÉ Représentante du CVS, Bénévole VMEH  
Mme GAUTHIER Fille de Madame TRECUL, B2 Les Dahlias

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

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 13 octobre 2023
- 2) Retour sur la semaine du goût célébrée au sein de la Résidence DEBROU du 16 au 22 octobre 2023
- 3) Retour sur la semaine de sensibilisation à la dénutrition par le Service Restauration
- 4) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
- 5) **Responsabilité Sociétale de la Résidence DEBROU – Application de la loi EGalim :**
  - Information concernant les marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche, et de fruits et légumes frais de qualité ou biologiques
  - 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
- 7) **Évaluation de la prestation repas par les habitants : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit**
  - Qualité de la prestation :
    - ❖ Affichage et communication des menus au sein des restaurants
    - ❖ Durée du repas,
    - ❖ Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants,
    - ❖ Variété des repas proposés, menus de substitution,
    - ❖ Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène
  - Présentation des assiettes
  - Quantités proposées
- 8) **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
- 9) **Analyses en hygiène alimentaire**
  - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus

## 10) Menus des fêtes de fin d'année

- Repas de Noël des habitants du mercredi 13 décembre 2023
- Présentation des repas de fêtes de fin d'année :
  - ❖ Repas du réveillon de Noël le dimanche 24 décembre 2023
  - ❖ Repas de Noël le lundi 25 décembre 2023
  - ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le dimanche 31 décembre 2023
  - ❖ Repas du Jour de l'An le lundi 01 janvier 2024

## 11) 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)

## SÉANCE DE DÉGUSTATION

**Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus de débiter la séance par une dégustation.**

**Monsieur Le Directeur propose aux membres de la Commission des Menus une dégustation de pain.**

La majorité des habitants présents rapportent apprécier ce nouveau pain.

Selon Madame ORIA, le pain est très bon et bien croustillant.

Selon Madame GRASSIN, le pain est aéré et agréable à manger.

Madame DUBOIS et Madame JUTEL rapportent apprécier le pain proposé.

Selon Monsieur AZZOUZI, le pain n'est pas assez salé et Madame TRECUL le trouve un peu fade.

Madame TORNÉ, Représentante des bénévoles, apprécie ce nouveau pain et le trouve léger en bouche.

Monsieur SAULNIER, commercial au sein de l'entreprise BPA, à Joué-Lès-Tours, et fournisseur du pain, du pain de mie et de la brioche de la Résidence DEBROU, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, répond aux différentes questions émanant des habitants.

**Au vu des retours positifs de la majorité des habitants, Monsieur Le Directeur est heureux d'informer que ce nouveau pain biologique sera livré à la Résidence DEBROU à compter du lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024.**

**Les habitants expriment leur satisfaction.**

**Monsieur Le Directeur informe que le pain biologique fera l'objet d'un point à l'ordre du jour de la prochaine commission des menus, qui se réunira en avril 2024.**

Madame BOU rapporte apprécier le pain de mie.

**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, et doit faire l'objet d'une prescription médicale.**

## 1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 13 OCTOBRE 2023

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 13 octobre 2023.

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

## **2) RETOUR SUR LA SEMAINE DU GOÛT CÉLÉBRÉE AU SEIN DE LA RÉSIDENCE DEBROU DU 16 AU 22 OCTOBRE 2023**

**Monsieur Le Directeur donne la parole à Madame HUAULT pour présenter les animations autour de la semaine du goût au sein de la Résidence DEBROU.**

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus que dans le cadre de la semaine du goût qui s'est tenue du 16 au 22 octobre dernier, les habitants de la Résidence DEBROU ont pu parcourir l'Italie au travers de dégustations de plats italiens : Escalope Milanaise, Rissoto, Lasagnes bolognaises, Pizza, Tiramisu ...

Madame HUAULT ajoute que les habitants ont ainsi pu découvrir et apprécier des nouveaux produits.

Madame DUBOIS rapporte sa grande satisfaction quant aux menus préparés pour la semaine du goût : « ces menus nous ont permis de voyager ».

## **3) RETOUR SUR LA SEMAINE DE SENSIBILISATION À LA DÉNUTRITION PAR LE SERVICE RESTAURATION**

**Monsieur Le Directeur donne la parole à Madame HUAULT pour présenter les ateliers mis en place au sein de la Résidence DEBROU lors de la semaine de sensibilisation à la dénutrition.**

Madame HUAULT informe les membres de la Commission des Menus que des goûters enrichis ont été organisés tout au long de la semaine de sensibilisation à la dénutrition.

Madame HUAULT rapporte que les différents gâteaux proposés ont été très appréciés des habitants.

Madame HUAULT informe également de la mise à disposition auprès du personnel soignant de flyers sur la désensibilisation à la dénutrition.

## **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 GUILLOU rapporte avoir apprécié le repas moules-frites.

**Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et remercie Madame GUILLOU.**

Madame TRECUL souhaiterait manger des pommes cuites au four.

**Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et informe que des pommes cuites au four seront proposées au menu la semaine prochaine.**

Madame BOU souhaiterait manger des gâteaux aux pommes et de la tarte aux pommes.

**Madame CADIEU informe que des gâteaux aux pommes ont été confectionnés et appréciés lors des goûters d'anniversaires du mois de novembre.**

Madame DUBOIS souhaiterait manger de la choucroute et un pot au feu.

**Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et informe qu'il s'agit là de plats dits « d'hiver », ils seront donc proposés au menu durant la saison.**

Madame GUILLOU souhaiterait manger davantage de fruits crus.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé trois à quatre fois par semaine des salades de fruits frais servis avec un sirop. Pour la saison actuelle, les fruits proposés sont la banane, la pomme, la poire et la clémentine principalement.

Madame GRASSIN demande la possibilité de mettre moins de sucre dans les desserts ?

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et se rapprochera de l'équipe de l'ensemble des cuisiniers afin d'élaborer de nouvelles recettes.

Madame ORIA rapporte que le riz chaud est très bon, en revanche, le riz froid est très peu apprécié.

Monsieur LHOMME prend acte des remarques formulées.

Madame SOBRINO et Madame ORIA souhaiteraient manger de la paëlla.

Monsieur LHOMME prend acte de la demande formulée et informe qu'il est proposé de temps en temps au menu de la paëlla « faite maison ».

Madame SOBRINO demande la possibilité de participer à la préparation de la paëlla « faite maison ».

Monsieur Le Directeur est favorable.

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

## **5) RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA RÉSIDENCE DEBROU – APPLICATION DE LA LOI ÉGALIM**

- Information concernant les marchés de fourniture de pain biologique, de viande fraîche, 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.

Ce jour et au sein de la séance de la Commission des Menus, les habitants ont pu exprimer leurs préférences quant au nouveau pain biologique.

Comme dit précédemment, Monsieur Le Directeur informe que ce nouveau pain biologique sera proposé aux habitants à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

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.

## 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 sans sel.

- **Évaluation des menus végétariens**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus végétariens.

Les habitants rapportent être respectés dans leurs habitudes alimentaires.

## 7) ÉVALUATION DE LA PRESTATION REPAS PAR LES HABITANTS : 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.

Madame BARULL VIDAL indique la présence de traces de calcaire sur les verres.

Madame PIRO-MAHÉ prend en compte la remarque.

- **Quantités proposées**

Les habitants présents 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.

Madame LABBÉ apprécie prendre au petit déjeuner un café noir et des biscottes.

#### 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.

Les habitants souhaitent du fromage blanc non sucré.

**Monsieur LHOMME prend en compte la demande.**

### **8) 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.

### **9) 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.**

## **10) MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

### **- Repas de Noël des habitants du mercredi 13 décembre 2023**

Madame CADIEU informe que le repas de Noël des habitants est organisé le mercredi 13 décembre 2023 au sein des restaurants des unités de vie.

### **- Présentation des repas de fêtes de fin d'année :**

**Monsieur Le Directeur présente aux membres de la Commission des Menus les différents repas de fêtes de fin d'année.**

- ❖ Repas du réveillon de Noël le dimanche 24 décembre 2023
- ❖ Repas de Noël le lundi 25 décembre 2023
- ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le dimanche 31 décembre 2023
- ❖ Repas du Jour de l'An le lundi 01 janvier 2024

## **11) 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 des quatre prochaines semaines sont remis en séance à la Présidente 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

