

COMMISSION DES MENUS DU 13 OCTOBRE 2023

Représentants des Habitants :

| | |
|------------------|------------------|
| Mme GASQ | A0 Les Bleuets |
| Mme LEMAIRE | A0 Les Bleuets |
| 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 HOUIN | A2 Les Œillets |
| Mme JUTEL | A2 Les Œillets |
| Mme LABANETTE | 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 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 |
| 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 GUILLERMO | Cadre de Santé Paramédical |
| M. LHOMME | Responsable Restauration |
| Mme HUAULT | Diététicienne |

Agents Référents :

| | |
|---------------|--|
| Mme SEKRI | Gouvernante |
| Mme CHATELAIN | Infirmière Référente « Les Lys » A1 |
| Mme DORIS | Aide-Soignante « Les Iris » B1 |
| Mme ROY | Aide-Soignante « Les Dahlias » B2 |
| Mme MENAA | Assistante de Soins en Gériatrie (ASG) |

Invités :

Mme ROILAND

Représentante des Représentants Légaux au CVS

Mme DULONG

Représentante du CDCA au CVS

Mme GUÉRIN

Fille de Monsieur BLAIS-CAUNEAU, « Les Bleuets » AO

******* Séance de dégustation *******

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 23 juin 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 et de fruits et légumes frais labellisés 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
- 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 restaurants et le cas échéant au sein des logements,
 - 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) Semaine du goût célébrée au sein de la Résidence DEBROU du 16 au 22 octobre 2023
- 9) Semaine nationale de sensibilisation à la dénutrition du 07 au 14 novembre 2023
- 10) 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 un dessert proposé et préparé sous la forme d'un menu adapté, au moyen d'un appareil : le Blixer. Les habitants rapportent apprécier les différents saveurs ressenties en mangeant le dessert préparé sous la forme d'un menu adapté.

Monsieur Le Directeur interroge les habitants et familles présents sur les saveurs ressenties. Les habitants présents rapportent ressentir principalement les saveurs de la framboise et interrogent Monsieur LHOMME si le dessert préparé est une tarte à la framboise ?

Monsieur LHOMME répond que le dessert préparé sous la forme d'un menu adapté n'est pas une tarte à la framboise mais une tartelette aux 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 23 JUIN 2023

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 23 juin 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 GUILLOU rapporte ne pas apprécier les légumes en conserve.

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et informe que seuls les poireaux et les endives servis sont des légumes en conserve ; les autres légumes servis sont soit des légumes frais soit des légumes surgelés.

Madame BOU souhaiterait manger de la tarte aux pommes.

Monsieur LHOMME informe Madame BOU que le dessert servi ce jour au déjeuner est un gâteau aux pommes.

Madame DUBOIS souhaiterait manger davantage de fruits frais.

Monsieur LHOMME informe qu'il est proposé trois à quatre fois par semaine des salades de fruits frais servis avec un sirop.

Madame DUBOIS remercie Monsieur LHOMME de ce retour.

Madame ORIA rapporte que les plats, selon elle, sont trop salés ou trop poivrés.

Aussi, plusieurs habitants rapportent que la soupe est trop salée.

Monsieur LHOMME prend acte des différentes remarques et procèdera à des rappels auprès des cuisiniers du service de Restauration.

Madame DUBOIS n'a pas apprécié les croque-œuf et croque-monsieur servis dernièrement.

Monsieur LHOMME prend acte de la remarque et informe qu'il existe différentes recettes pour les croque-monsieur ; pour exemple, ceux servis dernièrement n'étaient pas grillés.

Madame SOBRINO souhaiterait manger de la paëlla.

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

Monsieur LHOMME attire l'attention des membres de la Commission des Menus sur le fait que 85% des plats proposés au menu au sein de la Résidence DEBROU sont « faits maison ».

Monsieur Le Directeur a le plaisir d'informer les membres de la Commission des Menus du recrutement de Madame CADIEU Estelle au poste d'Animateur Responsable de la Vie Sociale au sein des unités de vie « Les Lys » - A1, « Les Œillets » - A2, « Les Iris » - B1 et « Les Dahlias » - B2 de la Résidence DEBROU à partir du 16 octobre 2023.

Également Monsieur Le Directeur a le plaisir d'informer les membres de la Commission des Menus que Madame GOMEZ Muriel, Aide-Soignante, occupera à compter du mardi 07 novembre 2023 le poste d'animateur faisant fonction (ff) au sein des unités protégées « Les Bleuets » - A0, « Les Amaryllis » - B0 et des Pôles d'Activités et de Soins Adaptés (PASA).

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

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 sans sel.

- **Évaluation des menus végétariens**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus végétariens.

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 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 réglementaires, 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) SEMAINE DU GOÛT CÉLÉBRÉE AU SEIN DE LA RÉSIDENCE DEBROU DU 16 AU 22 OCTOBRE 2023

Monsieur LHOMME informe que l'Italie sera mise à l'honneur lors de la semaine du goût célébrée au sein de la Résidence DEBROU du 16 au 22 octobre 2023.

9) SEMAINE NATIONALE DE SENSIBILISATION À LA DÉNUTRITION DU 07 AU 14 NOVEMBRE 2023

Madame HUAULT informe que des ateliers d'animation culinaire seront proposés au sein des unités de vie, tout au long de la semaine de la sensibilisation à la dénutrition, du 07 novembre au 14 novembre 2023.

10) 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