

COMMISSION DES MENUS DU 12 AVRIL 2024

Représentants des Habitants :

Mme BAZIRE	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme GRAS	A1 Les Lys
Mme LUCAS	A1 Les Lys
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme CANDELIER	A2 Les Œillets
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme DUIGOU	A2 Les Œillets
Mme ESTAGER	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 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 ORIA	B1 Les Iris
M. BERAULT	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 LABBÉ	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. VOISIN	Responsable Restauration
Mme DESMAY	Second de Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme GOMEZ	Animatrice (ff)
Mme WAHIB	Alternante Administration

Agents Référénts :

M. LOUISOT	Infirmier Référént « Les Œillets » A2
------------	---------------------------------------

Invités :

M. BOISSAYE	Vice-Président du CVS, Représentant des Familles
Mme ROILAND	Représentante des Représentants Légaux au CVS
Mme TORNÉ	Représentante du CVS, Bénévole VMEH

******* Séance de dégustation *******

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 01 décembre 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 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
- 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 2024
- 9) Carte des menus
 - Présentation du plan alimentaire par M. VOISIN, 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 VOISIN propose aux membres de la Commission des Menus d'apprécier des desserts proposés et préparés sous la forme d'un menu adapté, au moyen d'un appareil : le Blixer.

Monsieur VOISIN 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 différentes saveurs ressenties en mangeant les desserts préparés sous la forme d'un menu adapté.

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que les desserts proposés aujourd'hui à la dégustation sont

- De la compote pomme-cassis ;
- Un entremet chocolat ;
- De la crème anglaise.

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 1er DÉCEMBRE 2023

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 1^{er} décembre 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 menus ?

Madame JUTEL souhaiterait manger des spaghettis.

Madame GOMEZ prend acte de la demande et informe que des spaghettis seront proposées au menu lors d'un repas thérapeutique.

Madame DUIGOU souhaiterait manger de l'avocat.

Monsieur VOISIN informe que des petits morceaux d'avocats sont servis dans certaines salades composées.

Madame GOMEZ prend acte de la demande et informe que de l'avocat sera proposé au menu lors d'un repas thérapeutique.

Madame DUBOIS souhaiterait manger des pommes crues.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque et informe que des pommes pourront être mises à disposition au sein des unités de vie pour les habitants qui le souhaitent.

Aussi, Madame DUBOIS rapporte que pour la seconde fois, les andouillettes étaient trop dures. Madame ORIA partage également le même avis.

Monsieur VOISIN remercie Madame DUBOIS et Madame ORIA pour leur retour et informe qu'il se rapprochera du fournisseur.

Madame DUBOIS rapporte également que le gigot de Pâques n'était pas appétissant. Les autres habitants partagent le même avis.

Madame BARULL VIDAL n'a pas apprécié le pâté de Pâques mais rapporte que le dessert servi lors du repas de Pâques était très bon.

Monsieur VOISIN prend acte des différents retours.

Madame ORIA rapporte que de nombreux habitants se plaignent des légumes car ne les apprécient pas, il y a ainsi beaucoup de gâchis.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque et informe que le plan alimentaire impose des légumes au minimum une fois par jour.

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

Madame GUILLOU souhaiterait manger des tomates farcies.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque et informe qu'il s'agit là de plats dits « d'été », il sera donc proposé au menu des tomates farcies en juillet et août.

Également, Madame GUILLOU souhaiterait manger du pot au feu.

Monsieur VOISIN informe que le pot au feu est un plat dit « d'hiver », il en a été proposé durant la saison passée et en sera à nouveau proposé en temps voulu.

Madame ORIA rapporte que les farces sont trop dures.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque et informe qu'une sauce accompagne les farces afin de les rendre plus moelleuses.

Madame CLAVERIE rapporte que la brunoise de fruits est trop dure.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque.

Madame GRASSIN fait savoir que les desserts sont trop sucrés. Madame LABBÉ partage ce même avis ainsi que plusieurs autres habitants.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque et se rapprochera du fournisseur afin de proposer d'autres produits.

Madame BARULL VIDAL rapporte que le pain est très bon.

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

Madame ORIA souhaiterait manger de la paëlla.

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

3) 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 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 nouveau pain biologique servi depuis le 1^{er} janvier 2024.

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus qu'en raison d'un dysfonctionnement momentané de la trancheuse à pain, le pain est pour l'instant coupé à la main.

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 1^{er} 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.

- 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.

- Évaluation du respect des habitudes alimentaires autres

Les habitants rapportent être respectés dans leurs habitudes alimentaires.

5) 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.

- 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.

Madame TRECUL et Madame ROUBÈRE apprécient le moment du petit déjeuner.

Madame LABBÉ rapporte que le petit déjeuner est très apprécié, chacun choisit ce qui lui plaît.

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 VOISIN 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 VOISIN 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.

Madame PIRO-MAHÉ rappelle la nécessité de désinfecter, pour limiter tout risques de développement bactérien et toute éventuelle contamination, les tables des restaurants AVANT et APRÈS utilisation.

8) PIQUE-NIQUE 2024

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le prochain pique-nique aura lieu le mercredi 26 juin 2024 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 VOISIN et Madame HUAULT

Monsieur VOISIN informe que les menus sont élaborés à partir des produits de saison.

Monsieur VOISIN 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 à la Présidente du Conseil de la Vie Sociale de la Résidence DEBROU ainsi qu'à Madame ROILAND, Représentante des Représentants Légalx au 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