

## COMMISSION DES MENUS DU 21 JUIN 2024

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
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 GACHE	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme LABANETTE	A2 Les Œillets
Mme ROUBÈRE	A2 Les Œillets
Mme GENAIVRE	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
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 BARRULL VIDAL	B2 Les Dahlias
M. BERAULT	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 HUAULT	Diététicienne
Mme GOMEZ	Animatrice (ff)

### Invités :

Mme TORNÉ	Représentante du CVS, Bénévole VMEH
-----------	-------------------------------------

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

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 12 avril 2024
- 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](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 VOISIN 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.

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.

Madame JUTEL apprécie la séance de dégustation et pense avoir deviné l'entrée proposée : du melon !

**BRAVO ! Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que l'entrée proposée ce jour à la dégustation est du melon auquel il a été ajouté du Céréagel, texturant qui permet d'épaissir, de gélifier et de réaliser du manger main.**

**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 VENDREDI 12 AVRIL 2024**

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du vendredi 12 avril 2024.

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**

Depuis la dernière commission des menus en date du vendredi 12 avril 2024, 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 radis.

**Madame GOMEZ prend acte du souhait de Madame JUTEL et informe que des radis seront proposés au menu lors d'un repas thérapeutique.**

Madame LABBÉ souhaiterait manger des cœurs de palmiers et des fonds d'artichaut.

**Monsieur VOISIN informe que les cœurs de palmiers et les fonds d'artichaut sont proposés et servis dans des salades composées.**

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 pommes cuites.

**Monsieur VOISIN prend acte de la remarque et informe que les pommes cuites seront proposées courant les mois de septembre et octobre, car la pomme est un fruit d'automne.**

Aussi, Madame GUILLOU souhaiterait pouvoir manger des pommes cuites avec de la purée de pomme de terre. D'autres habitants partagent ce même souhait.

**Monsieur VOISIN prend acte de la demande de Madame GUILLOU et propose qu'un plat de pommes cuites par restaurant accompagne le plat de purée de pomme de terre lorsque celle-ci est prévue au menu.**

Madame GUILLOU est satisfaite de cette proposition et remercie Monsieur VOISIN.

Aussi, Madame GUILLOU rapporte que lors du menu de Pâques, le canard n'était pas assez cuit.

**Monsieur VOISIN présente ses excuses à l'ensemble des habitants et reconnaît que le canard n'était pas assez cuit.**

Monsieur GIRAULT souhaiterait manger plus de poisson blanc et moins de poisson pané.

**Monsieur VOISIN prend en compte la remarque.**

Madame LABBÉ apprécie les œufs pochés mais fait remarquer que ceux servis dernièrement n'étaient pas très appétissants.

**Monsieur VOISIN informe qu'il s'agissait d'œufs brouillés et non d'œufs pochés.**

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.**

Aussi, Madame GRASSIN n'apprécie pas les frites lorsque celles-ci sont toutes « ratatinées ».

**Monsieur VOISIN informe qu'il s'agit de frites « allumettes ».**

Madame CLAVERIE n'apprécie pas trop les tomates à la vinaigrette car cette dernière est préparée avec de la moutarde.

**Monsieur VOISIN prend acte de la remarque.**

**Madame LABBÉ rapporte que la salade n'est pas toujours très bien mélangée.**

Monsieur VOISIN rappelle aux équipes soignantes et hôtelières de bien mélanger la salade.

Madame BARRUL-VIDALL demande la possibilité d'avoir des couteaux qui coupent.

**Madame PIRO-MAHÉ informe qu'il sera mis à disposition, dans les restaurants, des couteaux à steak pour ceux qui en auraient besoin.**

### 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<sup>er</sup> janvier 2024.

Les habitants, membres de la Commission des Menus, rapportent être très satisfaits et apprécient le nouveau pain biologique.

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<sup>er</sup> 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

Madame DE SOUSA est très satisfaite des 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

Monsieur Le Directeur rappelle au personnel de bien penser à alterner le service des repas, afin que ce ne soit pas toujours les mêmes habitants servis en dernier.

### - 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 LABBÉ apprécie le petit déjeuner.

Madame GUILLOU apprécie le petit déjeuner, et particulièrement la brioche servie tous les dimanches !

#### 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.

### **- 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 donne la parole à Madame PIRO-MAHÉ.

Madame PIRO-MAHÉ expose la procédure de contrôle en hygiène alimentaire.

Les derniers résultats des analyses alimentaires sont satisfaisants. Ces analyses constituent un outil d'amélioration des pratiques au quotidien.

**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 donne la parole à Madame GOMEZ Muriel, Animatrice (ff), qui informe que le pique-nique aura lieu mercredi 26 juin prochain à partir de 12h00 sur le thème des Jeux Olympiques.

## **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](http://www.debrou.fr)

Les menus des quatre prochaines semaines sont remis en séance à Madame 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,

The image shows a handwritten signature in blue ink, which appears to be 'A. ESSALHI'. To the right of the signature is a circular official stamp. The stamp contains the text 'MAISON DE RETRAITE DEBROU' at the top and 'BOUE-LES-TOURS' at the bottom. In the center of the stamp is a small illustration of a building or landscape.

A. ESSALHI