

COMMISSION DES MENUS DU 11 OCTOBRE 2024

Représentants des Habitants :

| | |
|-------------------|------------------|
| Mme GASQ | A0 Les Bleuets |
| Mme BAZIRE | A1 Les Lys |
| Mme BRUGIÈRE | A1 Les Lys |
| Mme DE SOUSA | A1 Les Lys |
| Mme GRAS | A1 Les Lys |
| Mme JUBAULT | A1 Les Lys |
| Mme LUCAS | A1 Les Lys |
| Mme BOU | A2 Les Œillets |
| Mme CANDELIER | A2 Les Œillets |
| Mme CHAUMARTIN | A2 Les Œillets |
| Mme CLAVERIE | A2 Les Œillets |
| Mme JUTEL | A2 Les Œillets |
| Mme LABANETTE | A2 Les Œillets |
| Mme ROBIN | A2 Les Œillets |
| Mme ROSIER | A2 Les Œillets |
| Mme VIOUX | B0 Les Amaryllis |
| Mme BOISSÉ | B1 Les Iris |
| Mme CHEVRIER | B1 Les Iris |
| Mme DUBOIS | B1 Les Iris |
| Mme GOUSSET | B1 Les Iris |
| Mme GUILLOU | B1 Les Iris |
| Mme ORIA | B1 Les Iris |
| Mme TOURNEMIRE | B1 Les Iris |
| M. VILLAIN | B1 Les Iris |
| Mme BARRULL VIDAL | B2 Les Dahlias |
| Mme COUEPEL | B2 Les Dahlias |
| Mme COUILLEBAULT | B2 Les Dahlias |
| Mme DESFONTAINE | 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 BEAUMONT | Animatrice |
| Mme GOMEZ | Animatrice (ff) |

Agents Référents :

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Mme SEKRI | Agent Hôtelier et Gouvernante |
| Mme CHATELAIN | Infirmier Référent « Les Lys » A1 |
| Mme ROY | Aide-Soignante « Les Dahlias » B2 |

Invités :

M. BOISSAYE

Vice-Président du Conseil de la Vie Sociale et Représentant des Familles

Mme LOINTIER GOLD

Représentante des Familles au Conseil de la Vie Sociale

******* Séance de dégustation *******

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 21 juin 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) Semaine du goût et repas à thème célébrés au sein de la Résidence DEBROU
- 9) Vie sociale et animation : journée au bord de la mer le jeudi 19 septembre 2024
- 10) 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 un dessert proposé et préparé sous la forme d'un menu adapté, au moyen d'un appareil : le Blixer.

Un sirop d'hibiscus, proposé notamment aux habitants lors du repas à thème sur le Congo, est également servi aux membres de la Commission des Menus.

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 GUILLOU apprécie la séance de dégustation et pense avoir deviné le dessert proposé : une tarte tatin !

BRAVO ! Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé ce jour à la dégustation est bien une tarte tatin.

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 21 JUIN 2024

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du vendredi 21 juin 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

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que seront proposés au menu ces prochains mois des plats de saison tels que le pot au feu, la choucroute, le bœuf bourguignon, le cassoulet etc ...

Madame DUBOIS apprécierait une soupe à l'oignon.

Monsieur VOISIN prend acte de la demande.

Madame DUBOIS n'a pas apprécié le lapin proposé au menu dernièrement, la sauce était trop épicée.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque.

Madame ORIA souhaiterait une paëlla « bien faite », car la dernière servie au menu était selon elle trop grasse et le riz était trop collant.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque.

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.

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^{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**

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

Des habitants rapportent que les menus ne sont pas toujours affichés dans les salles de restaurant et ne sont pas toujours communiqués par une annonce au micro avant chaque repas.

Des rappels aux agents hôteliers et aux équipes soignantes seront faits sur ces points.

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 ROY a le sentiment que les assiettes sont débarrassées trop rapidement.

Monsieur Le Directeur rappelle que le rythme de vie de l'habitant doit être respecté.

Madame LOINTIER-GOLD suggère d'essayer le service du repas complet (entrée, plat principal, fromage et dessert) sur un plateau. Ainsi, l'habitant mange son repas dans l'ordre qu'il le souhaite.

Monsieur Le Directeur remercie Madame LOINTIER-GOLD pour sa proposition et en prend note.

- Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants

Monsieur ROY rapporte que la soupe est servie trop chaude.

À l'inverse, Madame LABBÉ rapporte que les plats sont souvent servis tièdes.

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.

Aussi, Madame PIRO-MAHÉ rappelle que des micro-ondes sont à disposition dans les restaurants.

- 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 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 le petit déjeuner.

Madame JUBAULT rapporte se régaler !

Madame CLAVERIE et Madame DESFONTAINE apprécient le pain.

DÉJEUNER

Madame JUBAULT apprécie la qualité des menus proposés et félicite le service restauration.

Madame GRASSIN rapporte à nouveau que les desserts sont trop sucrés.

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

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.

Monsieur ROY demande la possibilité d'avoir des couteaux qui coupent ?

Madame PIRO-MAHÉ informe qu'il a été mis à disposition, dans les restaurants, des couteaux à steak pour ceux qui en auraient besoin. Ne pas hésiter à en faire la demande aux équipes soignantes et hôtelières.

COLLATION DE L'APRÈS-MIDI

Madame BOU et Madame ROSIER s'estiment satisfaites 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) SEMAINE DU GOÛT ET REPAS À THÈME CÉLÉBRÉS AU SEIN DE LA RÉSIDENCE DEBROU

Monsieur VOISIN informe que les régions de France seront mises à l'honneur lors de la semaine du goût célébrée au sein de la Résidence DEBROU du 14 au 18 octobre 2024.

Monsieur VOISIN informe qu'un repas congolais a été organisé le 09 octobre dernier. Au menu de ce repas, les habitants ont notamment pu goûter du mafé au poulet accompagné de purée de patate douce.

9) VIE SOCIALE ET ANIMATION : JOURNÉE AU BORD DE LA MER LE JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024

Monsieur Le Directeur remercie le service vie sociale et animation pour l'organisation de la journée au bord de la mer le jeudi 19 septembre dernier.

Madame JUBAULT, qui a notamment participé à cette sortie, rapporte avoir passé une excellente journée.

10) 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 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 blue ink signature of A. ESSALHI over a circular official seal. The seal contains the text 'MAISON DE RETRAITE DEBROU' and 'LES TOURS' around a central emblem.

A. ESSALHI