

## COMMISSION DES MENUS DU 06 DÉCEMBRE 2024

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
Mme BAZIRE	A1 Les Lys
Mme BRUGIÈRE	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme DE SOUSA	A1 Les Lys
Mme GRAS	A1 Les Lys
Mme JUBAULT	A1 Les Lys
M. ROUSSEAU	A1 Les Lys
Mme VIAUD	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
M. COIFFETEAU	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme ROBIN	A2 Les Œillets
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 GUILLOTIN	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
Mme PILLETTE	B1 Les Iris
Mme SAULNIER	B1 Les Iris
Mme TOURNEMIRE	B1 Les Iris
Mme BARRULL VIDAL	B2 Les Dahlias
M. BÉRAUT	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
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
M. VOISIN	Responsable Restauration
Mme DESMAY	Second de cuisine
Mme BEAUMONT	Animatrice
Mme GOMEZ	Animatrice (ff)

**Agents Référents :**

Mme SEKRI Agent Hôtelier et Gouvernante  
Mme TRANQUILLE ASHQ « Les Iris » B1

**Invités :**

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

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

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 11 octobre 2024
- 2) Retour sur la semaine de sensibilisation à la dénutrition par le Service Restauration
- 3) Évolution de la prestation restauration pour les menus à texture adaptée pour garantir un apport nutritionnel complet et la sécurité alimentaire des habitants
- 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 :
    - 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
- 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 18 décembre 2024
  - Présentation des repas de fêtes de fin d'année :

- ❖ Repas du réveillon de Noël le mardi 24 décembre 2024
- ❖ Repas de Noël le mercredi 25 décembre 2024
- ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le mardi 31 décembre 2024
- ❖ Repas du Jour de l'An le mercredi 01 janvier 2025

### 11) 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 un dessert proposé et préparé 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.

Monsieur GIRAULT apprécie la séance de dégustation et pense avoir deviné le dessert proposé : un fraisier !

**BRAVO !** Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé ce jour à la dégustation est bien un fraisier.

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 11 OCTOBRE 2024

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du vendredi 11 octobre 2024.

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

## 2) 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 repas thérapeutiques 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 repas thérapeutiques ont été organisés au sein des unités protégées et au sein des unités de vie toutes dépendances lors de la semaine de sensibilisation à la dénutrition.

Les habitants sollicités pour participer à ces repas thérapeutiques étaient prioritairement ceux nécessitant une aide pour la prise du repas. Ces derniers ont exprimé leur satisfaction.

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

### 3) ÉVOLUTION DE LA PRESTATION RESTAURATION POUR LES MENUS À TEXTURE ADAPTÉE POUR GARANTIR UN APPORT NUTRITIONNEL COMPLET ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES HABITANTS

Monsieur Le Directeur donne la parole à Madame PIRO-MAHÉ.

Madame PIRO-MAHÉ informe que dans le cadre de l'amélioration continue de la qualité des prestations dues aux habitants de la Résidence DEBROU, et plus précisément pour optimiser l'apport nutritionnel et continuer d'adapter les menus aux personnes en perte d'autonomie, de nouvelles modalités de service des repas à texture adaptée ont été mises en place depuis le 26 novembre dernier.

Désormais, les habitants nécessitant des repas en texture lisse, à savoir une granulométrie plus fine que pour les habitants mangeant en texture hachée, bénéficieront d'une préparation spécifique servie dans un plat dédié.

Si la texture est précisément adaptée aux besoins des habitants pour faciliter la déglutition, viande et légumes notamment, le menu demeure identique, que les habitants bénéficient de texture entière ou adaptée.

Ainsi, depuis le mardi 26 novembre 2024, chaque unité de vie accueillant des personnes nécessitant des menus en texture lisse dispose d'un plat spécifique comprenant la viande ou le poisson et l'accompagnement du jour.

### 4) 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 aux menus ces prochains mois des plats de saison tels que le pot au feu, la choucroute, le bœuf bourguignon, le cassoulet, le pot au feu etc ...

Madame GUILLOTIN apprécie tous ces plats, à condition qu'ils soient bien cuits.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque.

Monsieur ROUSSEAU apprécierait manger de la blanquette de veau.

Monsieur VOISIN prend acte de la demande.

Madame LABBÉ apprécierait manger de la potée au chou.

Monsieur VOISIN prend acte de la demande.

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.

Monsieur BÉRAUT apprécierait manger un bon couscous et une bonne paëlla.

Monsieur VOISIN prend acte de la demande.

Monsieur GIRAULT apprécie l'ensemble des repas proposé mais souligne qu'un repas de substitution ne lui a pas toujours été proposé lorsqu'un plat ne lui convenait pas.

Monsieur Le Directeur prend acte de la remarque de Monsieur GIRAULT et demande à ce que des rappels soient faits sur ce point.

## 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 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.

## 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**

Madame DE SOUSA est satisfaite des menus végétariens. Néanmoins, elle souhaiterait que les entrées soient plus variées.

**Monsieur VOISIN et Madame HUAULT prennent acte de la remarque de Madame DE SOUSA.**

- **Évaluation du respect des habitudes alimentaires autres**

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**

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**

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

Aucune remarque n'est formulée par les habitants.

**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 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 rappelle 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 très satisfaits du petit-déjeuner proposé.

Madame LABBÉ et Madame GUILLOTIN apprécient le petit déjeuner.

Madame JUBAULT rapporte que le pain est très bon.

Madame DUGOU et Madame GUILLOU apprécient notamment la brioche servie lors des petits déjeuners le dimanche.

### DÉJEUNER

Aucune remarque n'est formulée par les habitants.

**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.

## **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.

### **- Retour du responsable du Service Restauration**

Monsieur VOISIN 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 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.

## 10) MENUS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Mesdames BEAUMONT et GOMEZ informent que le repas de Noël des habitants est organisé le mercredi 18 décembre 2024 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 mardi 24 décembre 2024
- ❖ Repas de Noël le mercredi 25 décembre 2024
- ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le mardi 31 décembre 2024
- ❖ Repas du Jour de l'An le mercredi 01 janvier 2025

## 11) 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 et Monsieur Le Vice-Président 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