

## COMMISSION DES MENUS DU 04 AVRIL 2025

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
Mme CHIQUET	A0 Les Bleuets
Mme BAZIRE	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. LOUBAT	A1 Les Lys
Mme LUCAS	A1 Les Lys
M. ROUSSEAU	A1 Les Lys
M. SUZANON	A1 Les Lys
Mme BOIVIN	A2 Les Œillets
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme CHAUMARTIN	A2 Les Œillets
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
M. COIFFETEAU	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme PRADIER	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
Mme BOISSE	B1 Les Iris
Mme BOUCHARD	B1 Les Iris
Mme CHEVRIER	B1 Les Iris
M. GIRAULT	B1 Les Iris
Mme GOUSSET	B1 Les Iris
Mme GUILLLOTIN	B1 Les Iris
Mme GUILLOU	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
Mme SAULNIER	B1 Les Iris
Mme BARRULL VIDAL	B2 Les Dahlias
Mme COUEPEL	B2 Les Dahlias
Mme COUILLEBAULT	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias
Mme RINÇON	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 BEAUMONT	Animatrice
Mme GOMEZ	Animatrice (ff)

**Agents Référents :**

**M. LOUISOT**

Infirmier Référent « Les Œillets » A2

**Mme KUNGA**

Aide-Soignante « Les Dahlias » B2

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

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 06 décembre 2024**
- 2) Fin de l'obligation de port du masque pour les personnels, familles, proches et visiteurs :**
  - Reprise des inscriptions pour partager un repas avec votre proche depuis le lundi 17 mars 2025
- 3) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU**
- 4) 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
- 5) 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
- 6) Évaluation de la prestation repas par les habitants : Petit-déjeuner, déjeuner, collation d'après-midi, dîner, collation de nuit**
  - Qualité de la prestation :
    - Affichage et communication des menus au sein des restaurants
    - Durée du repas,
    - Température des plats servis au sein des logements et au sein des restaurants,
    - Variété des repas proposés, menus de substitution,
    - Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène
  - Présentation des assiettes
  - Quantités proposées
- 7) 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
- 8) Analyses en hygiène alimentaire**
  - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
- 9) Pique-Nique 2025**
- 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](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 séance de dégustation sous la forme du « manger main ».

Monsieur VOISIN et Madame HUAULT informent les membres de la Commission des Menus que le manger main consiste à proposer des repas sous forme de petites bouchées qui peuvent être mangées directement avec les mains en une ou plusieurs fois.

Les habitants rapportent apprécier les différentes saveurs ressenties (betteraves et céleris) en mangeant les bouchées préparées sous la forme du « manger main ».

Monsieur Le Directeur demande aux membres de la Commission des Menus s'ils ont apprécié la dégustation sous la forme du « manger-main » ?

Les membres de la Commission des Menus expriment leur entière satisfaction.

## 1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU 06 DÉCEMBRE 2024

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 06 décembre 2024.

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

## 2) FIN DE L'OBLIGATION DU PORT DU MASQUE POUR LES PERSONNELS, FAMILLES ET VISITEURS

Monsieur Le Directeur a le plaisir d'annoncer aux membres de la Commission des Menus que l'obligation du port du masque au sein de la Résidence DEBROU est levée pour tous (personnels, familles, proches, visiteurs).

Depuis le lundi 17 mars 2025, chacun peut circuler librement sans masque au sein de l'établissement, sauf en cas de symptômes d'infection respiratoire. Dans ce cas, le port du masque chirurgical reste impératif.

Ainsi, Monsieur Le Directeur informe de la reprise des inscriptions pour partager un repas avec votre proche, l'inscription préalable auprès de l'Accueil étant obligatoire, selon les modalités suivantes :

- ✓ Le jour même avant 10 h pour les repas du lundi au vendredi (hors jours fériés).
- ✓ Le jeudi avant 10 h pour les repas du week-end (samedi et dimanche).
- ✓ Le dernier jour ouvré avant 10 h pour les repas des jours fériés.

## 3) 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 JUBAULT rapporte qu'il y a trop souvent des haricots proposés au menu.

Monsieur VOISIN informe qu'il est proposé des haricots verts, des haricots beurres, des flageolets, afin de varier les menus.

Madame ORIA souhaiterait que la farce des tomates farcies soit améliorée.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque de Madame ORIA.

Madame GUILLOTIN souhaiterait manger plus souvent des pommes cuites.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque de Madame GUILLOTIN.

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 CLAVERIE rapporte que la brunoise de fruits est trop dure.

Monsieur VOISIN prend acte de la remarque.

Madame BARULL VIDAL rapporte que le pain est très bon.

Madame ORIA se dit satisfaite de manger de la paëlla ce jour.

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

#### 4) 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.

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.

## 5) BILAN DES RÉGIMES

- **Évaluation des menus à texture modifiée**

Aucune remarque n'est formulée sur les menus à texture modifiée.

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que les menus adaptés sont réalisés au moyen du Blixer, 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.

- **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.

## 6) 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.

Monsieur COIFFETEAU, Madame GUILLOTIN et Madame JUBAULT apprécient le moment du petit déjeuner.

#### 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.

### **7) 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.

## 8) 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.

## 9) PIQUE-NIQUE 2024

Monsieur Le Directeur informe les membres de la Commission des Menus que le prochain pique-nique aura lieu le mercredi 25 juin 2025 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.

Mesdames BEAUMONT et GOMEZ, Animatrices, informent que la thématique retenue cette année est « La Guinguette Debrousienne ».

## 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.

- 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 aux représentants du 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,

The image shows a blue ink signature and an official circular stamp. The stamp contains the text "MAISON DE RETRAITE DEBROU" and "LES TOURS" around a central emblem.

A. ESSALHI