

COMMISSION DES MENUS DU 20 JUIN 2025

Représentants des Habitants :

Mme GASQ	A0 Les Bleuets
Mme BAZIRE	A1 Les Lys
Mme BROUQUI	A1 Les Lys
Mme GRAS	A1 Les Lys
M. LOUBAT	A1 Les Lys
Mme LUCAS	A1 Les Lys
Mme VIAUD	A1 Les Lys
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 BLANCHET	B1 Les Iris
Mme BOISSE	B1 Les Iris
M. GIRAULT	B1 Les Iris
Mme GUILLOTIN	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
M. MERCIER	B2 Les Dahlias
Mme BARRULL VIDAL	B2 Les Dahlias
M. BERAUT	B2 Les Dahlias
Mme COUILLEBAULT	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias

Équipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Dr SCHMITT	Médecin coordonnateur
M. NADDAF	Cadre de Santé Paramédical
M. VOISIN	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme BEAUMONT	Animatrice

Agents Référents :

Mme HUBERT	Infirmière
Mme ABDOU RAMA	Agent Hôtelier

***** Séance de dégustation *****

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 04 avril 2025
- 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 :
 - 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
- 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 2025**
- 9) Carte des menus**
 - Présentation du plan alimentaire par M. VOISIN, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
 - Remise des menus à venir à Monsieur le Président 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.

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 BOU apprécie la séance de dégustation et pense avoir deviné le dessert proposé : un SALAMBO !

BRAVO à Madame BOU !

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé ce jour à la dégustation est effectivement un Salambo.

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 04 AVRIL 2025

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 04 avril 2025.

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 sollicite les membres de la Commission des Menus afin de connaître leurs éventuelles suggestions ou souhaits particuliers concernant les repas proposés.

Madame ORIA exprime le souhait que de la paëlla puisse être proposée au menu lors d'un prochain repas.

Monsieur VOISIN prend bonne note de la remarque de Madame ORIA et informe que de la paëlla sera proposée au menu le vendredi 11 juillet prochain.

Monsieur MERCIER apprécierait manger un beefsteak accompagné de pommes de terre ou de pâtes. Il signale toutefois que ces dernières ne sont pas toujours bien cuites.

Afin de faire remonter cette insatisfaction au service restauration, Monsieur Le Directeur demande à Monsieur MERCIER de bien vouloir renseigner une feuille d'événement indésirable ou une fiche d'évaluation des repas ou bien d'en informer directement le personnel de soins ou d'hôtellerie.

Monsieur GIRAULT fait remarquer que les andouillettes servies la veille étaient insuffisamment cuites.

Monsieur VOISIN prend note de cette observation et invite Monsieur GIRAULT à en informer immédiatement le personnel de soins ou d'hôtellerie.

Monsieur VOISIN informe également les membres de la commission des menus qu'il se déplace dans les restaurants des unités de vie afin d'évaluer la prestation repas proposée aux habitants.

Madame GRASSIN, Madame ORIA et Madame BARRULL VIDAL n'apprécient pas les rognons. Monsieur LOUBAT, quant à lui, aime le boudin noir accompagné de purée de pommes de terre. Par ailleurs, Madame ORIA n'aime pas les poireaux à la béchamel, elle préfère les poireaux en vinaigrette.

Monsieur VOISIN prend note de toutes ces remarques.

Madame GUILLOTIN indique ne pas apprécier les entrées proposées.

Monsieur VOISIN en prend bonne note.

Monsieur MERCIER fait part de sa satisfaction concernant les menus, qu'il trouve variés.

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

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.

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.

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.

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

Madame GRAS fait remarquer que certains habitants se sentent pressés par la rapidité du service.

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.

Madame BARRULL VIDAL signale à Monsieur Le Directeur que les habitants n'apprécient pas les nouvelles nappes et souhaitent que les anciennes soient réutilisées.
Monsieur Le Directeur prend note de cette remarque et informe que les habitants seront consultés pour le choix des nappes.

- 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 ORIA, Madame GUILLOTIN, Madame BLANCHET et Madame GRASSIN 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 et rapportent tous que le potage est très apprécié.

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 sans délai le service restauration en cas de difficulté et encourage particulièrement le personnel de soins à renseigner les fiches de liaison.

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 2025

Monsieur Le Directeur informe les membres de la commission des menus qu'un pic caniculaire accompagné d'orages est notamment attendu le mercredi 25 juin 2025, jour initialement prévu pour notre pique-nique annuel sur le thème : « Guinguette champêtre Debrousienne ».

Dans un souci de sécurité et de bien-être pour les habitants de la Résidence, les professionnels, ainsi que pour les familles et proches, Monsieur Le Directeur informe qu'il est envisagé le report de cette journée festive à la rentrée de septembre 2025. Une communication sera envoyée aux habitants ainsi qu'à leurs familles et proches 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 selon un plan alimentaire 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

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,

A. ESSALHI



