

## COMMISSION DES MENUS DU 10 OCTOBRE 2025

\*\*\*\*\*

### Représentants des Habitants :

Mme POULIQUEN	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 LUCAS	A1 Les Lys
M. ROUSSEAU	A1 Les Lys
Mme VIAUD	A1 Les Lys
Mme BOIVIN	A2 Les Œillets
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme CLAVERIE	A2 Les Œillets
M. COIFFETEAU	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme LOISEAU	A2 Les Œillets
Mme ROBIN	A2 Les Œillets
Mme ROSIER	A2 Les Œillets
Mme PRADIER	B0 Les Amaryllis
Mme VIOUX	B0 Les Amaryllis
Mme BLANCHET	B1 Les Iris
Mme BOISSE	B1 Les Iris
Mme GUILLOTIN	B1 Les Iris
Mme LORINO	B1 Les Iris
M. MERCIER	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
Mme BARRULL VIDAL	B2 Les Dahlias
Mme BERAUT	B2 Les Dahlias
M. BERAUT	B2 Les Dahlias
Mme COUILLEBAULT	B2 Les Dahlias
Mme DRENEAU	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias
Mme HOULBERT	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 BEAUMONT	Animatrice
Mme GOMEZ	Animatrice (ff)

### Agents Référents :

Mme AUCLÈRE	Gouvernante
Mme ABDOU RAMA	Agent Hôtelier

Invités :

M. BOISSAYE

M. FOULON

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

Famille de Mme BOIVIN Marcelle, Habitante au sein de l'unité de vie A2 Les Œillets

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

- 1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 20 juin 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) Retour sur le pique-nique 2025
- 9) Semaine du goût et repas à thème au sein de la Résidence DEBROU
- 10) 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](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.

Madame GUILLOTIN apprécie la séance de dégustation ; elle reconnaît bien la saveur de pomme, mais trouve la préparation très sucrée.

Madame BOISSÉ pense avoir deviné le dessert proposé : une tarte tatin !

**BRAVO à Madame BOISSÉ !**

Monsieur VOISIN informe les membres de la Commission des Menus que le dessert proposé ce jour à la dégustation est effectivement 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 20 JUIN 2025

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 20 juin 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.

Monsieur BERAUT exprime son souhait de manger du chou rouge.

Monsieur VOISIN prend note de cette demande et précise que le chou est un aliment assez dur. Des carottes râpées « faites maison » beaucoup plus tendres, sont proposées.

Madame GUILLOTIN exprime son souhait de manger des sardines à l'huile.

Monsieur VOISIN prend note de cette demande.

Par ailleurs, Madame GUILLOTIN souhaiterait manger plus fréquemment de la charcuterie, comme du pâté, du salami, du saucisson sec à l'ail etc. ...

Monsieur VOISIN indique que le plan alimentaire doit être respecté mais que des propositions de charcuteries figurent dans les menus.

Madame LUCAS exprime le souhait de manger du magret de canard, et Monsieur MERCIER souhaiterait une entrecôte.

Monsieur Le Directeur indique que ces plats peuvent être proposés lors des repas thérapeutiques organisés par le service vie sociale et animation.

Monsieur BERAUT exprime le souhait de manger de la pizza.

Monsieur VOISIN prend note de cette demande et précise qu'il est cependant difficile d'en conserver le moelleux. Il informe que de la flammekueche sera proposée au menu la semaine prochaine.

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.

Madame BARULL VIDAL rapporte que la choucroute était très bonne.

Monsieur VOISIN la remercie et précise qu'il transmettra ce retour positif à l'ensemble du service restauration.

Monsieur COIFFETEAU exprime le souhait de manger un couscous.

Monsieur VOISIN prend note de cette demande.

### 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

Madame PIRO-MAHÉ 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 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.

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.

**Le Docteur SCHMITT rappelle que les régimes sans sel relèvent de prescriptions médicales spécifiques et qu'ils sont, dans la majorité des cas, temporaires.**

- **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**

Monsieur MERCIER fait remarquer que certains habitants se sentent pressés par la rapidité du service. L'ensemble des habitants présents partagent cet avis.

**Monsieur Le Directeur rappelle que le rythme de vie de chaque habitant doit être respecté.**

**Madame GIRAULT effectuera un rappel auprès des équipes soignantes. Les cadres de santé paramédicaux renforceront leur présence sur le terrain pour évaluer la situation.**

- **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.

Madame GUILLOTIN et Monsieur MERCIER 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. Madame GUILLOTIN confirme ce retour positif.

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

Monsieur le Directeur rappelle qu'aucun agent du service restauration ne doit quitter son poste de travail sans s'être assuré que toutes les demandes des habitants ont été satisfaites.

## 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.

Monsieur Le Directeur informe qu'il est fait le choix d'introduire deux robots autonomes au sein de la Résidence DEBROU pour optimiser le nettoyage des sols des deux unités de vie protégées dans un premier temps (espaces communs et logements). Sécurisés, ces robots de nettoyage sillonneront les espaces de vie pour nettoyer les sols.

## 8) RETOUR SUR LE PIQUE-NIQUE 2025

Monsieur Le Directeur sollicite les avis des habitants concernant le pique-nique organisé le 10 septembre dernier.

Les habitants sont très satisfaits de l'évènement et rapportent avoir apprécié la qualité du repas, l'ambiance conviviale et les animations proposées.

Monsieur Le Directeur remercie les habitants pour leurs retours.

## 9) SEMAINE DU GOÛT ET REPAS À THÈME AU SEIN DE LA RÉSIDENCE DEBROU

Monsieur VOISIN informe que les pays du monde seront mis à l'honneur lors de la semaine du goût célébrée au sein de la Résidence DEBROU du 13 au 17 octobre 2025.

## 10) 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](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,



A. ESSALHI