Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

COMMISSION DES MENUS
DU 19 JUIN 2026

****

Représentants des Habitants :

Mme HALOPÉ	A0 Les Bleuets
Mme POULIQUEN	A0 Les Bleuets
M. ROUSSIER	A0 Les Bleuets
Mme BAZIRE	A1 Les Lys
Mme DUPIN	A1 Les Lys
M. DUPIN	A1 Les Lys
Mme GOUGEON	A1 Les Lys
M. GOUGEON	A1 Les Lys
Mme GRAS	A1 Les Lys
M. ROUSSEAU	A1 Les Lys
Mme BOU	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme LOISEAU	A2 Les Œillets
M.LOISEAU	A2 Les Œillets
Mme MEKHTICHE	A2 Les Œillets
Mme VIAUD	A2 Les Œillets
M.VIAUD	A2 Les Œillets
Mme BLANCHET	B0 Les Amaryllis
Mme BOIVIN	B0 Les Amaryllis
Mme RONDET	B0 Les Amaryllis
Mme CLAVEAU	B1 Les Iris
Mme GUILLOTIN	B1 Les Iris
Mme GUILLOU	B1 Les Iris
M. MERCIER	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
M. ROUSSEAU	B1 Les Iris
M. BÉRAUT	B2 Les Dahlias
Mme BOSSAVIT	B2 Les Dahlias
Mme BOSSÉ	B2 Les Dahlias
Mme DESAUGE	B2 Les Dahlias
Mme DRENEAU	B2 Les Dahlias
Mme MIOT	B2 Les Dahlias
Mme TAPIA	B2 Les Dahlias

Équipe Encadrante :

Monsieur ESSALHI	Directeur
Mme PIRO-MAHÉ	Directeur Adjoint
Mme FÉVRIER	Élève Directrice
Mme DESMARES	Assistante de Direction
Mme GIRAULT	Cadre Supérieur de Santé Paramédical
M. VOISIN	Responsable Restauration
Mme HUAULT	Diététicienne
Mme BEAUMONT	Animatrice

Agents Référents :

M. LOUISOT	Infirmier Référent A2 Les Œillets
Mme AUCLÈRE	Gouvernante
Mme ABDOU RAMA	Agent Hôtelier

***** Séance de dégustation *****

1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 10 avril 2026
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 2026
9) 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 Madame la Vice-Présidente 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 débuter la séance par une dégustation.

Monsieur VOISIN invite les membres à apprécier un dessert préparé sous forme de menu adapté, à l'aide d'un appareil appelé « Blixer ».
Il précise que le Blixer est un appareil permettant de mixer les aliments, qu'ils soient crus ou cuits, sans en altérer les saveurs. Il garantit également la conservation des apports nutritifs des aliments utilisés.
Ainsi, chaque habitant accueilli au sein de la Résidence DEBROU peut bénéficier du même menu, servi toutefois sous une texture adaptée à ses besoins.

Monsieur VOISIN propose aux membres de la Commission des Menus d'identifier les différentes saveurs perçues au cours de la dégustation.

Les membres relèvent notamment des notes acidulées.
Monsieur VOISIN informe les membres que le dessert proposé à la dégustation ce jour est une tarte aux griottes.

Monsieur le Directeur interroge ensuite les membres de la Commission des Menus afin de recueillir leur avis sur cette dégustation.
Les membres expriment leur entière satisfaction.

1) ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA COMMISSION DES MENUS DU VENDREDI 10 AVRIL 2026

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 10 avril 2026.
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 souhaiterait manger de la paëlla.
Monsieur VOISIN prend note de cette demande et informe avec plaisir Madame ORIA que de la paëlla est prévue au menu la semaine prochaine.

Madame BEAUMONT présente les repas thérapeutiques et conviviaux organisés par le service Vie Sociale et Animation. Ces repas, organisés en petits groupes, permettent aux habitants de choisir le menu proposé et de partager un moment convivial. Ils sont particulièrement appréciés des habitants.

Monsieur LOISEAU exprime son souhait de manger du lapin.
Monsieur VOISIN prend en compte cette demande et précise que le lapin figure ponctuellement au menu. Il indique que celui-ci est habituellement proposé et préparé en sauce.

Madame GUILLOTIN apprécierait manger des frites fraîches lors des repas. Elle propose, afin de faciliter leur préparation, d'organiser leur distribution en alternance au sein des différentes

unités. À titre d'exemple, les frites fraîches pourraient être proposées le lundi aux Bleuets, le mardi aux Lys, le mercredi aux Œillets, et ainsi de suite.

Monsieur MERCIER indique apprécier particulièrement le menu « steak-frites ».
Monsieur VOISIN prend note de cette proposition et en prend en compte la demande.

Madame GUILLOTIN indique qu'à sa table, trois personnes consomment du pain de mie. Elle constate que celui-ci n'est pas toujours frais, contrairement au pain qui est livré frais.
Monsieur le Directeur rappelle que le pain de mie est proposé aux habitants présentant des difficultés de dentition, sur prescription médicale.
Monsieur le Directeur précise également que le contrat conclu avec le boulanger prévoit la livraison quotidienne de pain frais.

Madame GUILLOTIN indique apprécier particulièrement le potage ainsi que la purée de pommes de terre.
Monsieur VOISIN prend note de cette appréciation.

Monsieur GOUGEON indique trouver le potage trop salé.
Monsieur VOISIN prend note de cette remarque et précise qu'il se rapprochera de l'équipe de restauration afin de faire un point sur ce sujet. Il rappelle que la préparation des potages peut être susceptible de présenter des variations en fonction des préparations.

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 1er 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.

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

- Qualité de la prestation :

Monsieur Le Directeur insiste sur la nécessité des habitants de s'exprimer sur leur ressenti.

- Affichage et communication des menus au sein des restaurants

Madame AUCLÈRE indique que l'affichage des menus est effectué quotidiennement, chaque matin, sur les panneaux prévus à cet effet.
Les habitants rapportent que les menus sont communiqués par une annonce au micro avant le repas, mais cela n'est pas systématique.
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 BERAUT fait remarquer à nouveau que certains habitants se sentent pressés par la rapidité du service. L'ensemble des habitants présents partagent ce constat.
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. Madame AUCLÈRE, Gouvernante, prend note de cette remarque et effectuera également un rappel auprès des équipes.

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

Aucune remarque n'est formulée par les habitants.

- Variété des repas proposés, menus de substitution

Les habitants s'estiment satisfaits de la variété des repas proposés.
Madame ORIA indique ne pas apprécier les quenelles servies en remplacement des rognons.
Madame AUCLÈRE prend note de cette remarque et rappelle l'importance de faire connaître ses préférences alimentaires aux agents afin qu'elles puissent être prises en compte.

Madame GUILLOTIN estime que le poisson pané est proposé trop régulièrement et souhaiterait que davantage de poissons soient proposés au menu.
Monsieur VOISIN rappelle que les propositions sont variées et que plusieurs types de poissons sont régulièrement servis.
Madame GUILLOTIN précise avoir particulièrement apprécié le saumon sauce beurre blanc, qu'elle a trouvé « très, très bon ».

- Salles de restaurant : Convivialité, Hygiène

Monsieur GOUGEON demande que sa place en salle de restaurant puisse être réévaluée.
Madame GIRAULT prend note de cette demande et précise qu'elle en échangera avec l'équipe soignante. Elle indique qu'un retour lui sera fait à l'issue de cet échange.

- 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.

- Bilan de la prestation repas : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner

PETIT DÉJEUNER

Les habitants sont satisfaits du petit-déjeuner proposé.

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

Madame GUILLOTIN apprécie la collation de l'après-midi.

DINER

Les habitants sont satisfaits des menus proposés et rapportent 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 LE SERVICE DE 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 jugée fluide et efficace, permettant de résoudre rapidement les éventuelles difficultés rencontrées. L'équipe restauration est remerciée pour sa réactivité.

- Retour du responsable du Service Restauration

Monsieur VOISIN rappelle l'importance de contacter sans délai le service restauration en cas de difficulté et encourage particulièrement le personnel soignant à renseigner les fiches de liaison afin d'en assurer un suivi optimal.
Monsieur le Directeur rappelle qu'aucun agent du service restauration ne doit quitter son poste de travail sans s'être assuré que les demandes des habitants ont été prises en compte et 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 qui présente la procédure de contrôle en matière d'hygiène alimentaire au sein de la Résidence DEBROU.
Elle indique que les derniers résultats des analyses alimentaires sont satisfaisants et ajoute que ces contrôles réguliers constituent un outil essentiel pour le suivi et l'amélioration continue des pratiques.

Madame PIRO-MAHÉ rappelle que les résultats des analyses alimentaires sont affichés à l'entrée de la Résidence DEBROU et restent accessibles auprès de l'accueil pour toute consultation.
Monsieur le Directeur souligne l'importance du respect des règles d'hygiène alimentaire ainsi que de la qualité des prestations proposées aux habitants.

8) PIQUE-NIQUE 2026

Monsieur le Directeur informe les membres de la commission des menus qu'un épisode de fortes chaleurs est annoncé pour le mercredi 1er juillet 2026, date initialement retenue pour le pique-nique annuel, cette année sur le thème « Le Far West ».
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 2026. 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 à partir d'un plan alimentaire privilégiant les produits de saison. Celui-ci vise à garantir un équilibre nutritionnel, conformément aux recommandations en vigueur, tout en veillant à la diversité des repas

proposés.
Monsieur VOISIN précise qu'une attention particulière est également portée au plaisir alimentaire des habitants. Leurs goûts, habitudes et retours sont pris en compte afin de faire du repas un moment convivial, contribuant à leur bien-être au quotidien.
Il indique que, durant les mois d'été, les fruits et légumes de saison sont particulièrement mis à l'honneur dans les menus. En période de fortes chaleurs, des glaces sont également proposées aux habitants.

- 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