Résidence DEBROU
VOTRE MAISON DE RETRAITE

COMMISSION DES MENUS
DU 05 DÉCEMBRE 2025

****

Représentants des Habitants :

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 CLAVERIE	A2 Les Œillets
Mme DUIGOU	A2 Les Œillets
Mme JUTEL	A2 Les Œillets
Mme LOISEAU	A2 Les Œillets
M.LOISEAU	A2 Les Œillets
Mme ROBIN	A2 Les Œillets
Mme ROSIER	A2 Les Œillets
Mme BOIVIN	B0 Les Amaryllis
Mme PIERON	B0 Les Amaryllis
Mme BLANCHET	B1 Les Iris
Mme BOISSE	B1 Les Iris
Mme GUILLOTIN	B1 Les Iris
M. MERCIER	B1 Les Iris
Mme ORIA	B1 Les Iris
Mme BARRULL VIDAL	B1 Les Iris
Mme BERAUT	B2 Les Dahlias
M.BERAUT	B2 Les Dahlias
Mme DESFONTAINE	B2 Les Dahlias
Mme DRENEAU	B2 Les Dahlias
Mme GRASSIN	B2 Les Dahlias
Mme LABBE	B2 Les Dahlias
M. LANDRY	B2 Les Dahlias
Mme LORINO	B2 Les Dahlias

Équipe Encadrante :

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

Agents Référents :

Mme GUIGNARD	Infirmière
Mme AUCLÈRE	Gouvernante
Mme ABDOU RAMA	Agent Hôtelier

***** Séance de dégustation *****

1) Adoption du PV de la Commission des Menus du vendredi 10 octobre 2025
2) Retour sur les repas conviviaux organisés en lien avec le Service Animation et la Diététicienne
3) Retour sur les visites du Service Restauration par les habitants
4) Retour sur la semaine de sensibilisation à la dénutrition
5) Mise en place de vitrines réfrigérées au sein des unités de vie protégées dans le cadre de la prévention de la dénutrition
6) Prise en compte des préférences alimentaires des habitants de la Résidence DEBROU
7) 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
8) 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
9) 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
10) 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
11) Analyses en hygiène alimentaire
    - Présentation des résultats d'analyses alimentaires depuis la dernière Commission des Menus
12) Menus des fêtes de fin d'année
    - Repas de Noël des habitants du mercredi 17 décembre 2025
    - Présentation des repas de fêtes de fin d'année :
        - ❖ Repas du réveillon de Noël le mercredi 24 décembre 2025
        - ❖ Repas de Noël le jeudi 25 décembre 2025
        - ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le mercredi 31 décembre 2025
        - ❖ Repas du Jour de l'An le jeudi 01 janvier 2026

13) Carte des menus

- Présentation du plan alimentaire par M. VOISIN, Responsable Restauration et Madame HUAULT, Diététicienne
- Remise des menus à venir aux Représentants 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 de rechercher les différentes saveurs perçues au cours de la dégustation.

Les membres relèvent notamment des notes sucrées et vanillées.
Monsieur VOISIN informe les membres que le dessert proposé à la dégustation ce jour est un Salambo.

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 OCTOBRE 2025

Monsieur Le Directeur demande de bien vouloir procéder au vote du procès-verbal de la séance du 10 octobre 2025.
Les membres de la Commission des Menus adoptent le procès-verbal à l'unanimité.

2) RETOUR SUR LES REPAS CONVIVIAUX ORGANISÉS EN LIEN AVEC LE SERVICE ANIMATION ET LA DIÉTÉTICIENNE

Monsieur le Directeur sollicite l'avis des habitants qui ont participé aux repas conviviaux organisés en lien avec le service animation et la diététicienne.

Madame GUILLOTIN indique avoir dégusté du jambon à l'os, qu'elle a trouvé parfait, et souhaite que ce type de repas soit renouvelé.

Monsieur MERCIER, quant à lui, a mangé une entrecôte, qu'il a également beaucoup appréciée.
Les autres participants ont choisi le magret de canard.

Monsieur le Directeur remercie les animatrices pour l'organisation de ces repas conviviaux et informe que d'autres repas conviviaux seront organisés prochainement.

3) RETOUR SUR LES VISITES DU SERVICE RESTAURATION PAR LES HABITANTS

Monsieur le Directeur sollicite le retour des habitants ayant participé aux visites du service restauration.
Madame BOU exprime sa satisfaction d'avoir pu bénéficier de cette visite, soulignant la propreté des lieux. Madame GUILLOTIN indique également avoir apprécié ce moment.
Monsieur le Directeur rappelle que les repas sont confectionnés sur place.

Monsieur et Madame BERAUT, Madame DRENEAU, Monsieur ROUSSEAU ainsi que Madame DESFONTAINE se portent volontaires pour participer à une prochaine visite du service restauration.
Monsieur le Directeur prend acte de cette forte demande et informe que de nouvelles visites seront prochainement organisées.

4) RETOUR SUR LA SEMAINE DE SENSIBILISATION À LA DÉNUTRITION

Monsieur Le Directeur donne la parole à Monsieur VOISIN pour présenter les repas thérapeutiques mis en place au sein de la Résidence DEBROU lors de la semaine de sensibilisation à la dénutrition.

Monsieur VOISIN 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.

5) MISE EN PLACE DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES AU SEIN DES UNITÉS DE VIE PROTÉGÉES DANS LE CADRE DE LA PRÉVENTION DE LA DÉNUTRITION

Monsieur Le Directeur informes les membres de la Commission des Menus de la mise en place, à compter du mois de janvier 2026, au sein des unités de vie protégées, de vitrines réfrigérées permettant de proposer en libre-service des mets à texture adaptée destinés aux habitants.

Cette action vise plusieurs objectifs essentiels :

- Prévenir le risque de dénutrition, pouvant toucher particulièrement les personnes présentant des troubles cognitifs ;
- Agir sur l'hydratation des habitants, en proposant des mets adaptés ;
- Favoriser l'autonomie des habitants, en leur permettant de se servir eux-mêmes ;
- Adapter l'accompagnement alimentaire aux évolutions des habitudes et des rythmes de vie des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer, ou de troubles apparentés, pour lesquelles les repas à horaires fixes peuvent ne plus être adaptés ;
- Encourager le plaisir de manger, en proposant des aliments attractifs, accessibles, adaptés aux capacités de préhension et à texture adaptée pour convenir à tous.

Madame PIRO-MAHÉ précise les modalités organisationnelles de ce dispositif.

6) 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 de la tête de veau sauce gribiche.
Monsieur VOISIN prend note de cette demande et indique que ce plat peut être proposé lors des repas thérapeutiques et conviviaux organisés par le service vie sociale et animation.

Madame DESFONTAINE souhaiterait manger du boudin noir grillé.
Monsieur VOISIN prend note de cette demande et informe qu'un menu prévoyant du boudin noir accompagné de purée de pommes de terre sera prochainement proposé.
Madame GRASSIN se dit ravie et suggère qu'il puisse également être servi avec des pommes cuites.
Monsieur VOISIN prend note de cette suggestion et vérifiera si cela est réalisable.

Madame DESFONTAINE exprime également le souhait de manger du foie de veau.
Monsieur VOISIN indique que ce plat pourra être proposé dans le cadre des repas thérapeutiques et conviviaux organisés par le service vie sociale et animation.

Madame ORIA souhaiterait qu'il soit proposé davantage de fruits frais et moins de salade de fruits.
Monsieur MERCIER indique qu'il apprécierait consommer plus souvent des pommes et des poires.
Monsieur VOISIN précise que les pommes sont généralement proposées cuites, car elles sont plus faciles à consommer. Concernant les poires, il indique que des poires Conférence sont proposées. Il ajoute qu'il ne faut pas hésiter à se rapprocher des équipes soignantes, certains fruits pouvant être disponibles même lorsqu'ils ne figurent pas au menu.
Madame ORIA prend note de cette information et remercie Monsieur VOISIN.

Madame GRASSIN fait remarquer que les salades de fruits sont, selon elle, trop sucrées.
Monsieur VOISIN prend note de cette observation et se rapprochera du fournisseur.

Monsieur BERAUT exprime le souhait de manger du pain perdu.
Monsieur VOISIN prend note de cette demande.

7) 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.

8) 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.

9) 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 BERAUT fait remarquer 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.

- 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.

- 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 DRENEAU, Madame JUBAULT et Madame JUTEL 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

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

DINER

Les habitants sont satisfaits des menus proposés et rapportent tous que le potage est très apprécié. Madame ORIA apprécie particulièrement le bouillon de poule.

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.

10) 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.

11) 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.

Enfin, Madame PIRO-MAHÉ informe les membres de la Commission des Menus que le lave-vaisselle de la plonge sera remplacé au cours de l'année 2026. Cet équipement, d'un montant de 70 000 euros, offrira des performances améliorées.

12) MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Monsieur le Directeur informe que les menus des repas de fêtes de fin d'année ont été élaborés pour les dates suivantes :

- Repas de Noël des habitants du mercredi 17 décembre 2025
- Repas de fêtes de fin d'année :
  - ❖ Repas du réveillon de Noël le mercredi 24 décembre 2025
  - ❖ Repas de Noël le jeudi 25 décembre 2025
  - ❖ Repas du réveillon du Jour de l'An le mercredi 31 décembre 2025

❖ Repas du Jour de l'An le jeudi 01 janvier 2026

Afin de préserver un effet de surprise et de contribuer au plaisir des habitants, le détail des menus n'est pas communiqué au cours de cette réunion.

13) 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 basé sur des produits de saison. Ce plan vise à garantir un équilibre nutritionnel, en respectant les recommandations en vigueur, tout en assurant une diversité des repas proposés.
Monsieur VOISIN ajoute qu'une attention est également portée au plaisir alimentaire des habitants, en tenant compte de leurs goûts, habitudes et retours, afin de faire du repas un moment convivial et essentiel à leur bien-être quotidien.

- 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