

# COMPTE-RENDU COMMISSION DES MENUS

## Site des Bégonias – 20 octobre 2022 à 10h45

### Liste des présents :

#### ▪ Résidents :

Mme LAMBRY, M. COCARD, Mme FLAMBARD, Mme MATHOUILLET, Mme MEYER, Mme NOBLESSE, Mme VION

#### ▪ Personnel :

M. Yannick LEFAIVRE (directeur adjoint), Mme Bouchra EL ALJ (responsable cuisine), Mme Lucie ROLLOT (cuisinière) Christine FIORE (responsable hôtelière), Mme Florence GERBRON (animatrice)

Prise de note pour le compte-rendu : Mme Florence GERBRON (Animatrice EHPAD Les Bégonias)

Rédacteur du compte-rendu : M. Yannick LEFAIVRE (Directeur adjoint EPCAPA)

*Début de la commission menus des Bégonias à 10h55 environ. Le Directeur adjoint remercie tous les participants à cette commission menus.*

### **1. Retour sur les souhaits, demandes et réclamations de la précédente commission des menus le 7 mars 2022**

- **De bonnes soupes de légumes, pas trop bourratives. Le soir, une bonne soupe avec un petit quelque chose suffirait. On ne veut pas de soupes toute faite.**

Une résidente trouve que la soupe est bien souvent une bouillie épaisse ou une purée éclaircie. D'autres résidents trouvent que les soupes sont bonnes. Les avis sont plutôt favorables.

- **Des pommes de terre mieux cuites et meilleure cuisson des pâtes. Du gruyère râpé sur les pâtes.**

Les pâtes sont jugées bien souvent trop dures. Une résidente déplore régulièrement l'absence de sauce avec les pâtes. La responsable de la restauration rapporte que c'est très rare qu'il n'y ait pas de sauce avec les pâtes et prends les exemples des plats de pâtes servis ces dernières semaines et les pâtes servies avec du veau marengo ce jour.

Le directeur adjoint rappelle que du gruyère râpé est proposé avec les pâtes et ce à la demande.

- **Demander systématiquement si les résidents veulent de la sauce. Enlever la sauce en cas de plats en sauce pour ceux qui le souhaitent. Mettre les sauces dans des gamelles dédiées à la sauce.**

La sauce est mise dans un ramequin en aluminium. On demande aux résidents s'ils souhaitent de la sauce. Les résidents soulignent que des efforts sont faits.

- **Limiter les portions servies aux résidents quitte à re-servir les résidents si besoin. Ne pas servir d'autorité les résidents, demander aux résidents autant que possible.**

Certaines ASH servent sans demander. Des rappels systématiques seront faits pour remédier à ce souci.

- **Plus de légumes et moins de féculents. Le riz, les pommes de terre, les pâtes reviennent trop souvent.**

Une résidente considère qu'il y a toujours trop de riz. La responsable de cuisine énonce que le riz est proposé maximum une fois par semaine.

Le directeur adjoint rappelle qu'il a été réintroduit du boulgour, du quinoa, de la polenta pour ajouter un surcroît de diversité en matière de féculents.

Par ailleurs, le directeur souligne l'apport d'une diététicienne depuis juin 2022, madame Laurence RINGUET, qui suit les menus, donne des recommandations, veille à la diversité et l'équilibre des repas.

- **Meilleure présentation des assiettes**

Le contenant est le plus important pour les résidents. Ceci étant, ils trouvent que des efforts sont faits en matière de présentation des assiettes.

- **Plats plus chauds**

Des efforts ont été faits selon les résidents.

- **Moins de salade mélangée. Plus de petite frisée ou de mâche.**

Une résidente trouve la salade mélangée périodiquement proposée immangeable car bien souvent trop glacée.

La responsable de la restauration rappelle que des consignes ont été données aux ASH pour sortir la salade 20 à 30 minutes avant de la servir aux résidents.

En tout état de cause, le directeur adjoint rappelle qu'il y a un besoin de meilleure coopération / coordination et de plus d'échanges et de compréhension entre la cuisine et l'hôtellerie.

Un atelier salade va être d'ailleurs proposé à la fin de la commission menus ce jour afin d'identifier les salades plaisant le plus aux résidents.

- **Ne pas revisiter certains plats traditionnels comme la tartiflette avec le thym ou encore de la carotte dans la choucroute**

Les résidents valident le fait que les revisites ne sont plus d'actualité.

- **Autre remarque : Les personnes qui mangent doucement se sentent pressées. Tenir compte des personnes qui mangent lentement. Problème qui se pose surtout le soir et surtout pour les dernières tables servies.**

Un rappel sera fait aux équipes pour laisser le temps aux résidents de manger plus doucement.

## **2. Souhaits, demandes et réclamations :**

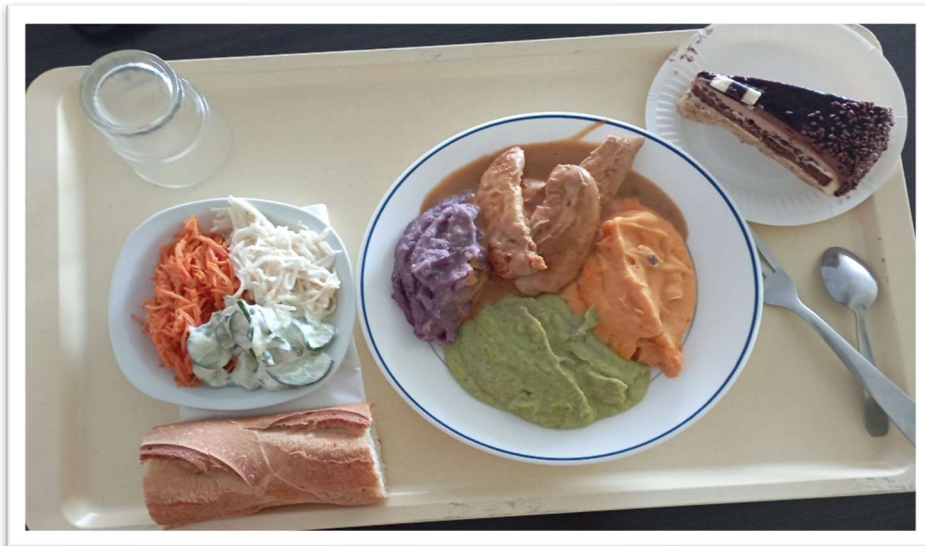
- Pommes de terre persillées
- On arrête les steaks hachés. Uniquement pour les repas thérapeutiques par exemple.
- Continuer à proposer autant de variété de fromage. Très bien.
- Demander aux ASH de connaître les fromages
- Varier les fruits car trop de bananes selon une résidente. Problème de maturité des fruits également soulevé.
- Gratin de pommes de terre et de chou-fleur
- Meilleure cuisson pâte à pizza
- Demande de plus de jambon cru. Attention aux fausses routes selon la responsable hôtelière Mme FIORE.
- Eviter la terrine de légumes qui n'aurait pas de goût. Avis mitigé dans la salle en tout état de cause concernant la terrine de légumes.
- Des quenelles plus régulièrement
- De la truite
- Souhait d'avoir plus souvent des asperges. C'est déjà régulièrement le cas selon la responsable de la cuisine.
- Du gras double
- Du cassoulet. Attention aux aliments qui fermentent rappellent le Directeur adjoint.
- Des fruits de mer

**Remarque : Il est souligné également la satisfaction quant aux plats et menus proposés durant la semaine du goût.** Pour rappel, la semaine du goût a eu lieu du 10 au 16/10. Les 7 thèmes choisis (*dont 3 par les résidents des 3 EHPAD de l'EPCAPA et 4 par l'équipe de restauration*) étaient les suivants : **trio, Italien, provençal, breton, Ch'Nord, antan et terroir.**

**Exemple de deux thèmes proposés lors de la semaine (thème trio et thème du Nord) :**

**Menu trio le lundi 10/10 à midi :**

- Trio de crudités
- Trio de purées
- Trio d'aiguillette de poulet
- Trio de fromages (trio absent de la photo mais bien proposé aux résidents)
- Gâteaux aux trois chocolats



**Menu du Nord le vendredi 14/10 à midi :**

- Salade d'endives (chicon) avec des noix
- Frites belges
- Moules marinières
- Maroilles
- Gaufre



### **3. Atelier dégustation de différentes variétés de salade**

Il a été souligné à différentes reprises une insatisfaction quant à certaines salades proposées. En ce sens, la responsable de la restauration a souhaité proposer un atelier dégustation de différentes variétés de salade aux résidents présents à la commission menus.

Ces variétés de salade ont été proposées avec un peu de fromage (chaource, munster et camembert) et des petites brochettes avec de la charcuterie, du fromage et des olives (1. Brochette n°1 : saucisson, olive et fromage 2. Brochette n°2 : jambon, Boursin et ciboulette)

En boisson, il a été proposé un vin rouge de Bourgogne bien entendu, ainsi que de la bière, du jus de pomme et du jus d'orange.

Enfin, un pain aux céréales a été proposé aux résidents pour accompagner les mets et boissons proposés.

Ce moment de convivialité a permis de discuter autour des salades et a remporté un franc succès auprès des résidents.

*Vers 12h05, le Directeur adjoint, M. LEFAIVRE, a tenu à remercier tous les participants de cette commission menus et leur a souhaité un bon appétit puisqu'il était l'heure du repas. La date de la prochaine commission menus sera communiquée ultérieurement.*





