

# COMPTE-RENDU COMMISSION DES MENUS - Site des Marguerites – 21 octobre 22 à 14h30

## Liste des présents :

- **Résidents** : Mme UYTTERSROT, Mme LOCHOT, Mme CROTET, Mme CARRION, Mme MORISOT, Mme BOULET, Mme BULLIER, Mme NOBLET, Mme BOITRAND, Mme FORT, Mme BRIOTET, Mme Villemin, Mme DOREY, M. FRANCOIS, Mr DANNER, M. REIGNARD, M. LAMBRY, M. MATHIEU.
- **Personnel** :  
M. LEFAIVRE (directeur adjoint), Bouchra EL ALJ (cuisinière), Mme Catherine PIANA (responsable du site Les Marguerites), Mme Aurélie GINOLIN (Responsable hôtelière) Marlène LANGUEDOCQ (animatrice)

## 1. Retour sur les souhaits, demandes et réclamations de la précédente commission des menus du 8 mars 2022 :

### - **Températures des plats plus chauds**

Les résidents trouvent qu'il y a du mieux. Certains se signalent que les plats sont trop froids quand ils sont servis dans les derniers.

### - **Les entrées et des fruits moins glacés, sortis du « frigo » plus tôt**

Le problème est encore d'actualité. Le problème vient, selon la responsable hôtelière Mme GINOLIN, du fait que la cuisine est très fraîche. Il serait dès lors préférable de sortir les fruits et entrées un peu plus tôt pour les laisser refroidir, quitte à ce qu'il refroidisse en partie en dehors de la cuisine. Ceci étant, la responsable de la restauration rappelle qu'il y a des normes assez strictes en matière de denrées alimentaires et de sortie des denrées pour le refroidissement.

### - **Des cornichons et des petits oignons blancs avec de la charcuterie**

Il y'en mais pas tout le temps. Avoir si c'est possible d'avoir un seau de cornichons à disposition. Mais cela paraît compliqué car la durée de conservation une fois, le seau ouvert, est réduite. Il faut tout de même envisager de laisser des pots de cornichons ou autre contenant de taille intermédiaire de cornichons à disposition des équipes hôtelières pour en proposer aux résidents si besoin.

### - **Moins de pommes de terre et de riz**

Une résidente trouve qu'il y a trop de riz et qu'il se coince entre les dents.

Le directeur adjoint souligne qu'il y a une plus grande diversité de féculents qui est proposé depuis quelques mois puisque le boulgour, la polenta ou encore le quinoa ont été réintégré afin de répondre aux manques de variété de féculents.

- **Un peu de fromage râpé pour les pâtes / de la sauce sur les pâtes**

C'est OK selon les résidents. Les ASH le proposent. Il y'en a toujours en réserve.

Le directeur adjoint souligne également que les pâtes peuvent être agrémentées avec de la sauce et que des sauces sont à disposition des résidents sur la table. Néanmoins, ces sauces ne sont pas faciles à ouvrir. Un résident se sert d'un couteau pour ouvrir les sticks de sauce. La responsable de la restauration va voir s'il est possible d'avoir des sticks plus faciles à ouvrir pour les résidents.

Par ailleurs, un résident informe que les petits fromages en portion individuelle sont parfois difficiles à ouvrir.

- **Des repas moins lourds le soir, pour aussi éviter du gaspillage**

Avis divergent. Certains trouvent que les repas sont bien le soir en quantité. D'autres trouvent que c'est trop lourd et qu'un potage avec un morceau de fromage et un yaourt suffit le soir.

Le directeur adjoint rappelle que les résidents ont en définitive le choix de manger ou non mais qu'il est nécessaire de limiter le gaspillage alimentaire et qu'un travail sera fait en ce sens.

- **Demande d'avoir de la soupe à l'oignon, avec des croûtons et du gruyère en supplément (Servi justement le 13 mars 2022)**

De la soupe à l'oignon a été servi mais le gruyère n'a pas été proposé à tous les résidents. Il faut des consignes claires et rappeler aux équipes le fait de bien donner du gruyère et des croûtons avec la soupe à l'oignon.

- **Des frites avec des steaks. La responsable de la restauration rappelle que le problème est qu'il faut faire les steaks tout de suite, de même que les frites.**

Les steaks hâchés sont trop secs. Le directeur adjoint acte le fait que la liaison froide ne permet pas de servir des steaks tendres. Donc jusqu'à nouvel ordre, les steaks ne seront plus proposés à l'ensemble des résidents. Ils pourront ceci étant être proposés dans le cadre d'atelier culinaire réalisé par l'animatrice Marlène.

- **Trop de purées (carottes, pommes de terre...)**

L'avantage de la purée est que tout le monde peut en manger. Il est tout de même souligné une demande d'un surcroît de purée de pommes de terre par un résident.

- **Meilleur choix de salade pour les résidents.** Il faudrait privilégier des variétés comme la mâche selon le directeur adjoint

Un atelier salade a été organisé par Marlène. Les résidents ont pu identifier des variétés de salade leur plaisant. Les informations seront remontées à la responsable de la restauration pour information et prise en compte dans le choix.

**Autre remarque :** Demande pour avoir des sauces pour agrémenter certains plats. Par exemple, de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du vinaigre rouge. Il faut en tout état de cause trouver une solution pour les résidents qui souhaitent assaisonner leurs plats à leur guise.

**Autre remarque** : Concernant les sauces, on ne demande pas toujours leur avis aux résidents. La sauce est parfois mise mécaniquement par les ASH. Il sera rappelé la nécessité de demander systématiquement aux résidents s'ils souhaitent de la sauce. La responsable de cuisine rappelle également que la sauce est parfois proposée dans des petits pots pour les résidents et que la sauce est autant que possible proposé à part.

- **Des petits biscuits apéritifs pour le dimanche / Des apéritifs le week-end du style americano, kir, vin tous les dimanches.**

Les repas sont déjà copieux le dimanche. (Assiette deux fromages, pâtisserie, plat traditionnel français) Ce sont des repas améliorés avec en sus une viennoiserie servie le matin au petit déjeuner tous les dimanches.

Ceci étant, il est proposé régulièrement des apéritifs le week-end ou les jours festifs. Par ailleurs, s'agissant des petits biscuits apéritifs, il sera envoyé des biscuits apéritifs pour que les ASH en servent aux résidents certains dimanches et jours festifs.

- **Des glaces pour l'été**

C'est OK. Les glaces ont été appréciées par les résidents.

- **Meilleure alternance dans le service et informations des résidents quant à l'organisation du service. Etre servi au début ou à la fin fait qu'il y a une grande différence des plats**

Ce n'est pas toujours le cas selon certains résidents. Un rappel sera fait aux équipes pour améliorer les choses.

- **Autre sujet abordé : le pain**

La baguette est en cours d'expérimentation au PDC et aux Bégonias. Les Marguerites attendent car il n'y a pas sur ce site de couteau à pain. Problématique de ne pas couper le pain trop tôt. Certains résidents sont sceptiques quant au fait que le pain sera coupé au dernier moment. Le Directeur adjoint rappelle que cela fonctionne parfaitement sur les deux autres sites de l'EPCAPA et que si le test est concluant, la baguette sera conservée.

## **2. Souhaits, demandes et réclamations pour les prochaines semaines**

Un tour de table est fait pour identifier les attentes et souhaits des résidents concernant les menus et plats souhaités.

- Bœuf bourguignon
- Pot au feu
- Potée
- Jambon persillée
- Gratin de macaroni / gratin de chou-fleur
- Choucroute
- Œuf en meurette (Prévu le 6 novembre)
- Spaghettis bolognaises avec du parmesan
- Gratin de pommes de terre
- Escalope milanaise
- Purée maison de pommes de terre
- Tartiflette (prévue le 25 octobre)

- Légumes mous
- Poulet rôti
- Epinards et œufs durs
- Tarte aux fruits
- De la truite (c'est prévu la semaine suivante)
- Plus de fruits : pamplemousses, poires, kiwis
- Petits pois carottes
- Vrais filets panés
- Gras double !!!!!



*Vers 15h45, le Directeur adjoint, M. LEFAIVRE, a tenu à remercier tous les participants de cette commission menus et leur a souhaité une bonne fin de journée et un bon week-end. La date de la prochaine commission menus sera fixée ultérieurement.*