

COMPTE-RENDU COMMISSION DES MENUS

Site du PDC – 19 octobre 2022 à 14h30

Liste des présents :

- **Résidents** : M. RAINCOURT, M. DESMOLLES, M. VERNET, Mme MERELLE, Mme CERVERON, Mme PRELAT, Mme GUYOY, Mme CHAPUIS, Mme BUISSON, Mme DUPONT, M. BRIFFAULT, Mme BLANCHET, Mme LESEURRE, M. POULIN, Mme LACROIX, Mme GANDRE, Mme BLANCHET, Mme BERTHOU

- **Personnel** :
M. LEFAIVRE (directeur adjoint), Mme Bouchra EL ALJ (Responsable de la cuisine) Dominique (cuisinière), Mme Ophélie PIESNIAKOWSKI (Responsable hôtelière) M. Mickael JEANNIARD (animatrice), Artéida (ASH)

Prise de note : M. Mickael JEANNIARD (animateur)

Rédaction du compte-rendu : M. Yannick LEFAIVRE (directeur adjoint)

La commission menus démarre à 14h45 au lieu de 14h30. M. LEFAIVRE remercie les nombreux participants qui se trouvent autour de la table. Il propose de revenir dans un premier temps sur les souhaits, demandes et réclamations de la précédente commissions menus.

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

- **Un résident demande de limiter le poisson pané. La responsable de la restauration fait remarquer qu'elle limite déjà le poisson pané.**

Les résidents trouvent qu'il y'en a moins. La responsable de la restauration signale tout de même qu'au mois de novembre, il y'aura un Fish and chips avec des frites. Ce plat était une demande formulée par les résidents des Bégonias.

- **Une résidente souhaite avoir son petit déjeuner à 8h30. Il est demandé à la résidente de demander à l'avance si elle souhaite un petit déjeuner plus tard.**

Il est rappelé que les petits déjeuners sont servis en alternant les étages et le sens du service. De ce fait, les résidents ne sont pas toujours servis en dernier.

Ceci dit, la responsable hôtelière comprend que les résidents n'aiment pas être servis dans les derniers car dans ce cas, le café est parfois froid. Elle signale que les thermos de café vont être changés car une partie du matériel était inadaptée.

- **La qualité des feuilletés, notamment au fromage, laisse à désirer. Les feuilletés au fromage manquent de fromage, absence de goût du fromage.**

Il est acté que les feuilletés au fromage ne sont pas ou que très peu proposés. Il est noté que les feuilletés au poulet ou forestiers sont les plus appréciés.

- **Proposition de groupe repas pour faire de la raclette par exemple**

Cela va être fait dans le cadre de repas en petits groupe le soir. Très difficile avec tous les résidents d'un coup.

- **Demande de repas végétariens et qu'ils soient indiqués sur le menu.**

C'est bien noté. Des repas végétariens sont déjà proposés et il sera bien signalé à chaque fois sur les menus que ce sont des repas végétariens.

- **Un résident souhaite que les résidents viennent se servir à leur guise concernant le pain ou en fruit.** Il est souligné cependant une problématique en matière d'hygiène. Il est toutefois évoqué la possibilité d'avoir des fruits ou du pain en demandant aux agents hôteliers. Le directeur adjoint rappelle que de la baguette sera expérimentée prochainement.

Il est rappelé la problématique en matière d'hygiène et que pour le moment, ce n'est pas possible.

- **Il faut que le personnel annonce les menus au début des repas**

Le rappel a été fait par la responsable hôtelière concernant la nécessité d'annoncer les menus au début des repas.

2. Remarques concernant la restauration

- **Les résidents demandent pourquoi il n'y a plus de fontaine à eau dans la salle de restauration**

La responsable hôtelière rappelle le problème qu'il y a eu suite aux problèmes de remontée des eaux usées. La fontaine à eau va être nettoyée par un prestataire ou en interne et nous la remettrons dès que possible.

- **Le lapin, quand il est servi, n'est pas bon**

La responsable de la cuisine prend note de cette remarque tout en faisant remarquer que le lapin n'était pas servi très souvent et que certains en étaient tout de même très satisfait.

- **Plus de choux, brocolis**

La responsable de la cuisine rappelle que conformément aux remarques nutritionnelles et médicales, elle ne peut pas trop proposer de produits qui ballonnent beaucoup.

- **Les résidents soulignent qu'ils apprécient fortement les tartes aux fruits servies**

La responsable de la restauration prend note de cette remarque. Elle rappelle que les tartes sont servies régulièrement, notamment le dimanche.

- **Certains trouvent que les endives ne sont pas très bonnes car on leur sert la base de l'endive.**

La responsable de la restauration explique que les agents de la restauration ont pour consigne d'enlever la base de l'endive (mauvaise partie de l'endive). Un rappel va être fait aux agents de cuisine pour s'assurer qu'il n'y a pas de manque concernant ce sujet.

- **Suite à une remarque du directeur adjoint concernant les quantités le soir, les résidents signalent qu'ils sont satisfaits des quantités servies le soir.**

La responsable hôtelière et la responsable de la cuisine prennent bonne note de cette remarque.

Pour le directeur adjoint, l'objectif est le suivant : que les résidents mangent des plats en bonne quantité tout en minimisant au maximum le gaspillage dans une logique durable et écoresponsable. Un gaspillage alimentaire dont les résidents se disent sensibles ; des résidents ayant déploré à plusieurs reprises l'importance du gaspillage alimentaire. Le directeur adjoint rappelle qu'entre 40 et 50% des denrées produites dans les EHPAD en France ne sont pas consommées.

- **Les résidents soulignent la bonne idée de la dernière fois pour les moules frites. La présentation était vraiment belle. Et les frites sont très bonnes.**

La responsable de cuisine prend note que les frites plaisent aux résidents et que la présentation dans des cornets en papier a plu. En tout état de cause, les frites sont servies en moyenne 2 fois par an ce qui est satisfaisant pour les résidents selon le directeur adjoint.



- **Une résidente reproche qu'il y ait trop de pâte dans les pizzas et pas assez de produits (thon, jambon, fromage, sauce tomate...)**

La responsable de la cuisine informe les résidents que les pizzas sont préparées par la cuisine et ne sont simplement des pizzas congelées. La pâte n'est pas préparée maison ceci étant. Mais les ingrédients sont mis en quantité sur la pâte. Du coup, elle ne peut valider cette remarque qui par ailleurs n'est pas le fait des autres résidents.

Une résidente fait tout de même remarquée que la cuisson des pizzas laissée à désirer. La responsable de la restauration annonce que le problème vient notamment de la réchauffe et qu'un travail sera mené avec les ASH pour veiller à ce que les pizzas ne soient pas trop sèches.

- **Les résidents souhaiteraient parfois avoir des assiettes plus petites**

La remarque est prise en compte par la restauration et l'hôtellerie. Les contenants seront adaptés aux quantités servies.

- **Des résidents déplorent que des collations prévues ne soient des fois pas servies ou servies le soir.** Une résidente prend l'exemple du chocolat chaud qui n'a pas été servi le samedi précédent avec le pain d'épices.

La responsable hôtelière et le directeur adjoint déplorent cet oubli. Un rappel sera fait aux agents concernant la nécessité de servir les collations annoncées.

- **Des résidents souhaiteraient que les ASH indiquent la viande servie**

De la même manière où il est demandé aux ASH d'annoncer le menu en début de repas, il sera demandé aux ASH d'annoncer la viande au moment de son service.

- **Un résident demande plus de diversité dans les jus**

La responsable hôtelière, Ophélie, fait remarquer que des jus de raisins et multifruits ont été rajoutés.

Le directeur adjoint rappelle qu'avec du jus d'orange, du jus de pomme, du jus de raisin et du jus multifruits, les résidents disposent d'un choix important pour les boissons au petit déjeuner et pour le goûter.

- **Le directeur adjoint demande si les résidents arrivent facilement à ouvrir les sauces en dosette au centre des tables et s'ils se servent des sauces**

Les résidents trouvent à l'unanimité que les sauces sont dures à ouvrir. Ils réclament des sauces en dosettes en carton. La responsable de la restauration prend note et va regarder avec les fournisseurs s'il est possible d'acheter des dosettes de sauce en carton.

- **Le directeur adjoint rappelle que l'établissement fait appel à une diététicienne depuis début juin pour la validation des menus**

Les résidents trouvent que les repas sont plutôt variés et équilibrés. Ils prennent acte du recours à une diététicienne.

- **Le directeur adjoint rappelle qu'une dégustation de salade aura lieu le 20 octobre midi pour que les résidents du PDC donnent leur avis sur 7 variétés de salade.** Cet atelier salades sera également proposé dans les autres EHPAD de l'EPCAPA avec pour finalité que :
 - Les résidents découvrent des variétés de salade
 - Les résidents sélectionnent les variétés qui leur plaisent
 - La cuisine prenne en considération les choix de résidents

- **Le directeur adjoint revient sur l'introduction de la baguette depuis plusieurs mois au PDC**

La baguette satisfait les résidents le midi. Ceci étant, il la trouve trop dure le soir. Le directeur adjoint propose alors de remettre le petit pain le soir. Mais que les possibilités sont assez concernant les alternatives à la baguette le soir (Petit pain ou baguette en somme).

3. 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.

- Pot au feu
- Artichaut
- Jambon persillée
- Cassoulet
- Marrons à Noël
- Choucroute

- Choux de Bruxelles
- Moussaka
- Plus de crudités en entrée
- Crevettes
- Concombres et champignons sans toute la sauce mais juste avec de la vinaigrette

Vers 16h00, 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. Une collation est servie aux résidents. La date de la prochaine commission menus sera fixée ultérieurement.