

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 27 août 2024****1ère partie (uniquement les professionnels)**

Présent : Mr MIGNOT Éric Directeur – Mr LAURENT Samuel Chef Cuisinier – Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction – Mme ETIENNE Mathilde Animatrice – Mme GUITTON Marine Agent de restauration – Mme TESSIER Océane Infirmière

Rappel des référents Commissions Menus :

ARNAUD Victor
DORMEGNIES André
TEMPLIER Ananda
ARTARIT Béangère
BONNET Corinne
DANJEAN Cristelle
HENNEVEU Christelle

HERVE Laurence
JOUBERT Mélanie
ROY Adeline
TESSIER Océane
THOUMAZEAU Florence
MIGNOT Éric

Début de la réunion à 14h15

☐ **Revue des menus des 6 semaines à venir (Semaine 36 à 42)**

Des échanges de menus sont fait afin qu'il n'y est pas de jours sans féculents, ou des jours avec que du poisson midi et soir.

☐ **Résidents Dénutris**

Actuellement 29 résidents dont 14 en mixés.

Echanges sur chaque résident :

Pour ceux qui ne mangeraient pas beaucoup à table car grignoterais dans leur chambre, voir avec les familles pour donner des mignardises enrichies.

Un problème de dentier est soulevé, et un bras douloureux pour un autre résident, ... prise en compte dans l'accompagnement individuel.

Favoriser les desserts fait maison

Soupes enrichies conservées

Les desserts fait maison sont également proposés au goûter, après la distribution du goûter les agents doivent repasser dans les chambres pour s'assurer que le goûter est bien consommé par les résidents.

Sur les jours de goûter d'anniversaire, ces jours sont fatiguant et le goûter est pris tardivement, ce qui fait qu'au repas du soir, les résidents n'ont pas faim. Pour l'organisation, il est difficile de distribuer le goûter plus tôt, par contre il a été distribuer moins de gâteau afin de ne pas altérer leur appétit, à voir si amélioration.

☒ **Emplacement des résidents en salle à manger**

Il est rappelé l'importance de faire attention à l'emplacement des résidents, être vigilant sur les noms renseignés sur les blisters.

Et faire attention sur les résidents portant le même nom de famille.

Bien penser à mettre en garde les remplaçants et saisonniers.

☒ **Mixer / Hacher**

Liste à mettre à jour à chaque changement et à communiquer en cuisine.

Point à faire sur les personnes constipées pour les compotes de pruneaux.

☒ **Noël**

Il est proposé le 11/12/2024 pour le repas de Noël, sans animation extérieur pour des raisons de manque de place liées aux travaux, pas d'invités et sans les agents.

La date du 18/02/2024 est proposée pour l'Arbre de Noël.

Rappel de la dernière commission

A la recherche de protéines cachées :

- Remplacer les yaourts par des petits suisses
- Corinne et Victor se rapproche d'autres Ehpads pour recenser d'autres pratiques
= ***A refaire le point lors de la prochaine commission***

2ème partie (Les résidents et les professionnels)**Présents :****Résidents :**

Mme DELHUMEAU	Mme COUTON
Mr BLANCHARD	Mme DURET A-M
Mr CHESSE	Mr BILLAUD
Mme CHARPENTIER	Mme MARTIN J.
Mr GRASSIN	Mr GAUDINEAU
Mr FERCHAUD	Mme DURET J.
Mr COULAIS	Mr GRABGEREAU
Mr BOUHIER	

Equipes :

Mr Éric MIGNOT	<i>Directeur</i>
Mme Marine GUITTON	<i>Agent de restauration</i>
Mme Christelle HENNEVEU	<i>Adjointe de direction</i>
Mr Samuel LAURENT	<i>Chef cuisinier RESTORIA</i>
Mme Mathilde ETIENNE	<i>Animatrice</i>

Début de la réunion à 15h15

Nous informons des dates pour Noël :

- Repas le 11/12/2024
- Arbres de Noël le 18/12/2024, il est précisé que l'arbre de Noël est ouvert aux enfants et petits-enfants des agents, mais également aux petits enfants et arrière (...arrière +++) petits enfants des résidents.

Rappel du repas des familles le 18/09/2024, les inscriptions pour les familles sont encore possibles.

Bilan du cycle de repas précédents :

Il a été demandé lors de la dernière commission qu'il ait des moules au menu, chose faite, mais la dernière fois les moules n'étaient pas de très bonnes qualités, trop petites. C'est noté et l'on va voir si possibilité de vérifier la qualité auprès du fournisseur.

Pas assez souvent de meulons.

Veiller à toujours descendre les rideaux de la salle à manger quand il y a du soleil.

Suite à la dernière commission, il avait été demandé de veiller à ce que les résidents puissent avoir du « rab », c'est ok pour les résidents à ce jour.

Les baguettes du matin sont toujours appréciées.

Demandes du jour

Viande trop filandreuse, questionnement sur la cuisson. La cuisson des viandes se fait à plus basse température et sur un plus long temps afin de l'attendrir, ce qui la rends filandreuse. Difficile de faire autrement pour continuer à satisfaire les personnes ayant du mal à mâcher. Cependant il est possible de sélectionner les morceaux de viande. Il est donc prévu de privilégier du paleron plutôt que du sauté de bœuf.

Assiette de charcuterie (Assiette anglaise) trop copieux, préférerait une simple tranche de jambon blanc, du « bon ».

Moins de petits poids Plus de mogettes, la cuisson des mogettes est à présent validée !

Eclair au chocolat, souhaiterait pouvoir avoir le choix avec éclair au café.

Fruits à sortir du frais dans la matinée afin de servir un fruit à température ambiante.

TAPIOKA : plutôt en potage qu'en dessert ? A choisir en dessert mais personne n'aime que ce soit en dessert ou en potage = A bannir.

Carottes meilleurs en rondelles qu'en flan.

A Voir en équipe pour un système fiable de roulement de départ de service.

Rappels :

Explication du système d'étiquetage sur les tables, les gommettes de couleur sont en fonction des personnes mangeant MIXER et celles mangeant HACHER. Donc importance de l'emplacement de chacun, également pour les médicaments.

La vigilance est du ressort de tous, soignants, agents et résidents.

Il est rappelé également que les résidents prévus en mixer pour raison médicale, on la priorité sur les quantités de mixer.

Fin de la réunion à 16h30

La prochaine Commission Menus aura lieu le 08/10/2024 à 15H30 avec les résidents elle sera précédée à 14H15 de la Commission Menus avec les agents.

Merci à tous de veiller à être présent.