

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS

DU 10 avril 2025

1ère partie (uniquement les professionnels)

Présents : Eric MIGNOT Directeur – Mme TEMPLIER Ananda Infirmière – Mme DANJEAN Cristelle Agent d'hôtellerie – Mr Victor ARNAUD.

Rappel des référents Commissions Menus :

ARNAUD Victor
DORMEGNIES André
TEMPLIER Ananda
ARTARIT Bérangère
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 (Semaine 18 à 27)

Les menus proposés par Restoria ont été modifiés pour répondre à une diversité équilibrée sur chaque journée et répondre aux demandes des résidents de la précédente commission menus. Les modifications restent limitées.

Pour information une formation sur la déglutition a été faite début avril par TESSIER Océane (IDE) et PLOUZEAU Charlotte. Océane Tessier est chargée de mettre en place d'ici cet été une évaluation pour l'ensemble des résidents pour définir la texture la plus appropriée pour chacun. Ce choix sera ensuite partagé avec le médecin traitant. Par la suite les tests de déglutition feront parti des évaluations systématiques lors de l'admission. Cette évaluation prendra en compte les différents niveaux de textures adoptés dans le nouveau marché de restauration :

- Normal
- Haché
- Mixé lisse
- Manger mains

Le manger mains sera mis en place en septembre 2025 après la réception de la nouvelle salle à manger.

Rappel / dernière commission

A la recherche de protéines cachées :

- Les crèmes enrichies faites maison pour le goûter sont validées et seront poursuivies.
- Le gâteau maison (deux fois par semaine) pour le goûter est validé et sera proposé aux résidents en seconde partie de la commission.

Il est annoncé qu'au mois de mai, la salle à manger sera encore réduite pour terminer les travaux. La disposition des tables sera repensée et il faudra s'en douter s'adapter pendant un peu plus d'un mois. Mais la décision a été prise de conserver qu'un seul service.

Fin de réunion 14H45

2ème partie (Les résidents et les professionnels)

Présents :

Résidents :

Mme VILLENEUVE	Mme BILLAUD R.
Mme MARTIN J.	Mr GROLLEAU
Mr BOUHIER	Mr BOUDET
Mr CHESSE	Mme DURET A.M.
Mme COULAISS	Mme CHARPENTIER
Mme DURET J	Mme LEJARD

Equipes :

Mr MIGNOT	direction
Mr ARNAUD	Chef de restauration
Mme MARTIN Laurence	Agent de restauration
Mme ETIENNE Mathilde	Animatrice

Début de la réunion à 15h00

Ce qui a plu :

Cassoulet -Pomme de terre au four - Repas du soir avec les veilleuses
Choucroute / Possibilité de pomme de terre à tous les repas / coquillettes.

Préférences :

Privilégié les coquillettes plutôt que les macaronis
Privilégié les petites saucisses plutôt que les grosses saucisses de Toulouse plus difficile à manger.

Souhaiteraient :

Choucroute viandes ou poissons / Choux de Bruxelles / Pomme de terre au four
Pattes de couleur / Pommes cuites

Le gâteau maison pour le gouter, deux fois par semaine, est validé à l'unanimité. Il sera toujours proposé comme alternative un gâteau sec emballé.

Il a été proposé aux résidents de systématiser le poisson le vendredi midi : cette proposition n'est pas retenue par les résidents qui souhaitent du poisson plusieurs fois par semaine sans jour fixe (comme c'est le cas aujourd'hui).

Un rappel sur les textures a été fait ainsi que notre engagement à ce que le manger main soit proposé en septembre prochain.

Certains résidents constatent ne plus avoir de pain en fin de repas. La cuisine explique que tous les jours l'équivalent de un à deux pains est jeté en fin de journée. Lorsque cela est possible le pain est congelé. Le fait est que la répartition entre les tables n'est pas toujours facile à anticiper. La solution est sans doute de compléter les panières vides avec du pain conservé en attente, en faisant attention

de bien tout distribuer à la fin du repas. On peut aussi essayer de rééquilibrer les panières entre les tables avant la fin du repas.

Il est fait le constat que beaucoup de nourriture est jetée, il est rappelé que nous sommes attentifs au gaspillage. Un ramassage des déchets bio est fait une fois par semaine par une entreprise missionnée par la communauté de communes, de façon à ce que les déchets bio soient valorisés. A la fin du service, les reliquats de production qui n'ont pas été servis sont refroidis et mis en barquettes. Les barquettes (lavables et réutilisables) sont vendues au personnel pour un euro. Le bénéfice de ces ventes est versé à l'association des résidents. Ce protocole validé par notre prestataire Restoria respecte les règles d'hygiène alimentaire, a été testé en septembre 2024 puis validé définitivement en janvier 2025. Par ailleurs, le personnel hôtelier assurant le service en salle sera sensibilisé sur le fait de demander, autant que faire ce peut, aux résidents si il souhaite une « petite » part ou une « grosse » part.

Fin de la réunion à 16h00

La prochaine Commission Menus aura lieu le lundi 03 juin à 15H00 avec les résidents elle sera précédée à 14H15 de la Commission Menus avec les agents.

Merci à tous pour votre présence et participation.