

**COMPTE RENDU COMMISSION MENUS****DU 03 juin 2025****1ère partie (uniquement les professionnels)**

Présents : Eric MIGNOT Directeur – Mme BONNET Corinne IDEC – Mme ARTARIT Bérengère Aide-Soignante - Mme DANJEAN Cristelle Agent d'hôtellerie – Mme PLOUZEAU Charlotte second de cuisine.

Rappel des référents Commissions Menus :

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

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

Début de la réunion à 14h30

α **Revue des menus (Semaine 24 à 30)**

Il a été soulevé que pour le repas du soir souple + purée simplement faisait un peu léger, il est suggéré d'ajouter une tranche de jambon par exemple.

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.

Une nouvelle session de formation a lieu le 05/06/2025 pour TESSIER Océane et PLOUZEAU Charlotte, à la suite de celle-ci une réunion est prévu avec elles, Corinne BONNET, Victor LAURENT, Christelle HENNEVEU et Mr MIGNOT Eric, afin de convenir de nos usages présents et à venir.

**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 doute s'adapter pendant un peu plus d'un mois. Mais la décision a été prise de conserver qu'un seul service.

Prochaine formation sur la dénutrition

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 partie 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.

**Fin de réunion 15H00**

## 2ème partie (Les résidents et les professionnels)

### Présents :

#### **Résidents :**

Mr BLANCHARD J.

Mme MARTIN M.

Mr BOUHIER

Mr CHESSE

Mme COULAIS

Mme DURET AM

Mr MARION B.

Mme MARTIN

Mme ROBIN J.

Mme BILLAUD R.

Mr GROLLEAU

Mme ALLETRU G

Mr GAUDINEAU M.

Mr GRASSIN J.

Mme DURAND P.

Mr BOUHIER J.

Mr REMAUD B.

Mr FERCHAUD G.

#### **Equipes :**

Mme HENNEVEU Christelle

Mme PLOUZEAU Charlotte

Mme BILLAUD Amandine

Adjointe de Direction

2sd Cuisine

Animatrice

Début de la réunion à 15h00/15H30

### Ce qui a plu :

Gâteaux fait maison du goûté

Tout de manière générale

### Souhaiteraient :

Choucroute viandes ou poissons / Choux farcis / Pamplemousse plus souvent / Plus de meulon que de pastèque / Glaces en petit pot / Miget / plus de bouillon avec vermicelles

### Remarques :

Moules trop petites / Dinde trop sèche faire plus de sauce / petits poids pas assez cuit (trop dur) / pomme de terre du soir pas assez cuites / Soupe pas suffisamment mixée se retrouve avec plus de morceaux qu'avant.

Le jus d'orange n'est pas toujours très bon, faire penser aux équipes de veiller à bien le remuer avant le service.

Concernant les remarques sur le pain fait à la précédente commission :

« Certains résidents constatent ne plus avoir de pain en fin de repas »

A présent RAS.

Concernant le service et son organisation, il est demandé aux résidents si celui-ci convenait, dans l'ensemble tout le monde est satisfait, il n'y a pas de précipitation et « on a le temps de manger »

Il est cependant suggéré de commencer à servir les personnes ayant besoin de plus de temps pour manger afin qu'il puisse avoir ce temps supplémentaire.

Les programmes de l'été sont attendus, il est précisé que le 1<sup>er</sup> pique-nique aura lieu le 17/06/2025 avec le Relais Petite Enfance.

Nous avons réitéré l'annonce faite en CVS d'une idée de repas des familles le 24 décembre 2025, les retours sont mitigés, une enquête doit être faite au près des familles afin de statuer sur la date définitive.

Le goûte est servi et clos cette commission, la prochaine sera peut-être accompagné d'un bon gâteau.

#### **Fin de la réunion à 16h30**

La prochaine Commission Menus aura lieu le mardi 08 juillet 2025 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.**