

## COMPTE RENDU COMMISSION MENUS

DU 22 juillet 2025

**1ère partie (uniquement les professionnels)****Présents :**

ARNAUD Victor  
HENNEVEU Christelle  
HERVE Solène  
PLOUZEAU Charlotte  
ROY Adeline  
TESSIER Océane

*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 31 à 38)**

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.

**HYDRATATION :**

Les bouchées gélifiées sont faites actuellement les jours de grosses chaleurs, seront faites tous les jours à partir de maintenant, au format adéquate afin que les résidents puissent le prendre à la main, revoir la texture.

**À la suite de la réunion du 24/06/2025 sur la dénutrition – déglutition****CR de la réunion**

## Dénutrition

Suite à la formation dispensée par Océane T et Charlotte P, nous avons échangé sur nos pratiques et nos pistes d'amélioration.

L'enrichissement des potages avec de la vache Kiri n'est pas suffisant, nous allons donc y intégrer des ingrédients plus riches en apport en protéines, type lentilles corailles ou blondes.

Les soupes sont actuellement enrichies avec des lentilles corailles.

Pour les WE sans potages mais avec des soupes lyophilisées faire des tests d'enrichissement avec des poudres de collagènes ou HP

Poudre de Collagène 15.51 € les 15 doses

Poudre HP 15 € les 75 doses

Eventuellement proposer fromage blanc et/ou œufs durs pour les petits déjeuner pour les personnes ayant plus de besoin.

N'a pas été mis en place ... A revoir

Ce qui va être fait :

- Revoir l'enrichissement des potages, soupes et crèmes enrichies.

Il est rappelé que les crèmes que l'ont enrichies actuellement ne le sont pas assez, il est donc convenu de les arrêter, cette semaine des œufs ont été commandé, pour essayer une nouvelle recette de crème enrichie, en attendant, nous avons des crèmes enrichis donné par des fournisseurs que nous pouvons utiliser.

- remplacer les yaourts par des petits suisses

Pendant l'absence de Victor il a été commandé de yaourt, mais c'est bien une erreur, désormais nous ne donnons que des petites suisses.

- Tester des recettes enrichies

En attente de solution en poudre, Océane doit voir auprès de fournisseur

- Refaire un point de situation de chaque résidents (test de dénutrition) + voir pour mettre l'information sur NETSOINS afin que les cuisines puissent avoir une information individualisée et une attention particulière au résident.

En attente

- interroger RESTORIA pour connaître les apports journaliers en protéines des menus proposer.

Pas eu de retour à relancer

## Déglutition

La formation était basé sur la détection

Vigilance à avoir :

- sur la posture des résidents

- sur les textures mélangé (exemple : Miget / biscotte dans café)

- viande à servir toujours avec une sauce (sur pour les hachés)

Des tests de déglutition seront fait pour les résidents sur lesquels nous avons des doutes.

Référente : Océane TESSIER

Fin de réunion 15H30

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

### Présents :

#### Résidents

BILLAUD Renée  
BLANCHARD Joseph  
BOUHIER Jacques  
CHARPENTIER Monique  
CHESSE Serge  
COULAIS Colette  
DELIGNE Andrée  
DHELIAS Gilbert  
DURAND Patricia  
FERCHAUD Georges  
GAUDINEAU Michel

GRASSIN Jean  
GROLLEAU Raoul  
GUINAudeau Jeanne  
HERBRETEAU Irène  
LEFORT Chantal  
MARTIN Paulette  
PEINEAU Zoé  
PELLETIER Lucette  
PINEAU Paulette  
ROBIN Jeannette

#### Equipes :

ARNAUD Victor – Chef Cuisinier  
ETIENNE Mathilde – Animatrice  
HENNEVEU Christelle - Adjointe

### Début de la réunion à 15H30

### Ce qui a plu :

« On mange très bien et le service est parfait »

### Souhaiteraient :

Choucroute viandes ou poissons / Choux farcis / Pamplemousse plus souvent = Tout est prévu lors des prochaines semaines  
Glaces en petit pot plutôt qu'en cône.

### Remarques :

Pomme de terre du soir parfois pas assez cuites

Lors de la précédente commission, il avait été dit que :

- Soupe pas suffisamment mixée se retrouve avec plus de morceaux qu'avant, il semblerait que le problème soit résolu.
- Le jus d'orange n'est pas toujours très bon, la commission de bien remuer le jus d'orange soit passé et que le jus d'orange est meilleur.

Le 1<sup>er</sup> pique-nique a eu lieu et tous s'est bien passé.

Il est rappelé aux résidents l'importance de s'hydrater, bien boire même si on n'a pas soif.

Comme promis, un gâteau fait maison est servi pour le goûter et clos cette commission.

**Fin de la réunion à 16h30**

La prochaine Commission Menus aura lieu le mercredi 17 septembre 2025 à 15H15 avec les résidents  
elle sera précédée à 14H15 de la Commission Menus avec les agents.

**Merci à tous pour votre présence et participation.**