

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 19 Février 2026****1ère partie (uniquement les professionnels)**

Présents : Mr ARNAUD Victor Chef cuisinier - Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction -
Mme ROY Adeline Aide-Soignante - Mme DANJEAN Cristelle Agent d'hôtellerie -
Mme TESSIER Océane IDE.

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

Début de la réunion à 14h30

⌘ Revue des menus (Semaine 10 à 17)

Des corrections sont apportées

“manger-main”

Actuellement fais sur le froid (entrées et desserts)

Plus que quelques résidents sont concernés

La liste des résidents qui peuvent bénéficier du manger mains est mise à jour :



Afin de développer le manger mains, et du fait que peu de résidents sont concernés actuellement, voir pour en produire un peu plus (pour une dizaine de personne environ) et en proposer à tous au moment des repas,

Le manger mains sera à présenter aux familles et aux résidents lors d'une réunion, éventuellement au prochain CVS prévu courant mars 2026.

Dénutrition

- Coordonnées commercial AMI2 donnés à Océane T. pour sollicitation poudre et préparation enrichis.
- Recette de crème enrichi encours très appréciée.

Texture :

Un point est fait sur le terme MIXER et ses usages, pour les agents d'hôtellerie (cuisine et étage) il est rappelé que les pastilles noirs = MIXER sont des mixé stricte, seuls les soignants peuvent déroger à cette règle pour les desserts et goûtés, sous leur responsabilité mais en connaissance du résident et convenance vue avec les infirmières.

- Les cuisines et plus précisément le poste CIS3 participera aux transmissions du début d'après-midi.

Lors de la prochaine commission menue, la diététicienne de chez RESTORIA sera présente.

Fin de réunion 15H15

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 19 février 2026****2ème partie (Les résidents et les professionnels)**Présents :**Résidents :**

Mr CHESSE S.
Mme TALLINNEAU A.
Mr SIBIETA
Mme DEGUIL T.
Mme DHELIAS MT
Mme DURET AM
Mme ROBIN J
Mme DURET J.
Mme PAILLAT D.

Mr DELION R.
Mr GROLLEAU R.
Mr GAUDINEAU M.
Mr BOUTET T.
Mme MARTIN P.
Mr GRASSIN J.
Mme DURAND P.
Mme GUILMINEAU MM
Mr BLANCHARD

Equipes :

Mme HEBERT Alisa	Directrice
Mr ARNAUD Victor	Chef cuisinier
Mme ETIENNE Mathilde	Animatrice

Début de la réunion 19/02/2026 à 15H15**Bilan général**

Les résidents trouvent que les menus sont plus variés et plus équilibrés. Ils ont aussi l'impression qu'il y a moins de gaspillage (ou que c'est mieux réparti). Globalement, pas de plat "vraiment pas bon" sur les 3 dernières semaines.

Portions

Quelques retours sur des assiettes parfois trop copieuses. On rappelle que les retours peuvent aussi venir d'un manque d'appétit ou de goûts différents.

Demandes / idées des résidents

- Frites : demande d'en avoir plus. Point positif : les frites reviennent presque toutes les semaines le midi.
- Mogettes sur pain grillé : idée validée pour essayer le soir (pain grillé + mogettes écrasées, ail/beurre possible).
- Choucroute : demande d'en refaire plus souvent (plutôt la "vraie" choucroute). La choucroute de la mer a été évoquée mais avis partagés.

- Moules-frites : souhait pour l'été, (prévu à partir de juin/juillet).
- Pâtes : échanges sur l'ajout de gruyère avec certaines sauces (à voir selon les plats, pas systématique).

Remarques sur certains aliments

- Champignons / poisson / épinards / endives / choux : goûts très différents selon les personnes.

Menus à venir

Lecture des menus de mars : globalement OK, pas de grosse opposition.

Desserts

Bonne dynamique : les desserts type tarte, Paris-Brest, opéra, gâteau semoule, moelleux chocolat plaisent bien.

Suite

Prochaine commission dans 8 semaines. Les résidents peuvent noter d'ici là les plats aimés / moins aimés ou des idées à proposer.

Fin de la réunion à 16h30



*La prochaine Commission Menus aura lieu le
jeudi 16 avril 2026 à 15H30 avec les résidents
elle sera précédée à 14H15 de la Commission Menus avec les agents.*

Merci à tous pour votre présence et participation.