

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 22 janvier 2025****1ère partie (uniquement les professionnels)**

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

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 14h30

✂ **Revue des menus (Semaine 51 à 04)**

Des corrections sont apportées

✂ il y a des échanges sur des résidents, individuellement.

“manger-main”

Phase de test et mise en place progressive,

Début très timide car repas en chambre du 02/01 au 19/01

Toujours de bons retours sur les présentations d'assiette des personnes en textures modifiées.

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



- Déploiement progressif, uniquement sur les entrées et/ou les desserts dans un premier temps.
 - ➔ Réellement commencer depuis le 19/01/2026 suite retour repas en salle à manger
- Présentation officielle possible lors de l'inauguration de la petite salle, en présence des familles.
 - ➔ Prévu le 10/01 reporté au 24/01 trop juste pour organiser et pas assez tester encore,
 - ➔ À prévoir lors d'un prochain rdv avec les familles
- Création d'un code horaire infirmière afin de dégager le temps de transmission du midi au profit du suivi de la nutrition des résidents. (Exemple : ID3)
 - ➔ Code horaire créé, pas trop mis en application faute de temps suite Grippe et Gale
 - ➔ Tableaux des textures par résidents créé et mise à jour faite
 - ➔ NETSOINS à peu près à jour

Rappels fait :

- Importance de faire goûter aux équipes, familles et tous les résidents pour expliquer goût, texture et intérêt.
- Communication auprès des équipes aux moments des transmissions.

****** Inviter à la commission suivante celle du 19/02/2026 la diététicienne de chez Restoria******

Fin de réunion 15H30

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 28 janvier 2025****2ème partie (Les résidents et les professionnels)**Présents :**Résidents :**

Mme DELION MM
Mme LEJART F.
TALLONNEAU A.
Mme DELIGNE A.
Mme DEGUIL T.
Mr AUBINEAU M.
Mme DURET AM
Mme ABECASSIS L.
Mme DURET J.
Mr MARION
Mme GADET H.
Mme CLOUET R.
Mme PAILLAT D.

Mr DELION R.
Mr GROLLEAU
Mme VANAKER J.

Mr BOUTET
Mme DURET L.
Mr GRASSIN J.
Mme DURAND P.
Mme DALLOYAU C
Mr BLANCHARD
Mme GUILMINEAU MM

Equipes :

Mme HEBERT Alisa Directrice
Mme PLOUZEAU 2de cuisinier
Charlotte

Début de la réunion 28/01/2026 à 15H15**Retour des résidents sur les repas du mois écoulé****Appréciations générales**

Les résidents expriment une satisfaction globale concernant la qualité et la variété des repas. Peu de retours négatifs ont été formulés. Les échanges ont été riches et spontanés.

Plats particulièrement appréciés :

- Le repas de Noël a été unanimement salué comme exceptionnel (qualité des plats, foie gras, bûche, ambiance et animation).
- Les fruits en dessert sont appréciés, en particulier les salades de fruits, les clémentines et l'ananas.

Plats demandés ou à renforcer

- Forte demande pour le plat « poulet-frites », jugé trop rare.
- Demande de pâtes avec gruyère et beurre, de préférence des pâtes courtes (coquillettes), sans fromage supplémentaire en fin de repas.
- Demande de plats à base de chou (choucroute, chou vert cuisiné), jugés insuffisamment présents.

Plats moins appréciés

- L'omelette aux épinards est jugée peu appréciée par plusieurs résidents. L'expérience est considérée comme non concluante.

Décision : ne pas renouveler ce plat sous cette forme.

Desserts et fruits

- Les fruits sont globalement appréciés.
- Le kiwi est jugé peu pratique à consommer par certains résidents.
- Les salades de fruits sont à maintenir dans les menus.
- Les oranges sont jugées plus difficiles à manger que les clémentines.

Alimentation et pratiques spécifiques : Manger-main

Présentation et échanges autour du manger-main.

- Les résidents ayant testé expriment un avis très positif : goût préservé, praticité, absence de salissure.
- Cette pratique est perçue comme intéressante, notamment pour les personnes ayant des difficultés avec les couverts.
- Le manger-main est actuellement en phase d'essai et sera poursuivi progressivement.

Présentation des menus de février

Les menus du mois de février ont été présentés et commentés avec les résidents.

Points positifs relevés

- Repas raclette et tartiflette perçus comme conviviaux et adaptés à la saison.
- Repas à thème (crêpes, galettes bretonnes) très bien accueillis.
- Présence régulière de plats traditionnels (blanquette de veau, saucisse-moquette, boudin noir, rôtis).
- Intégration des frites à plusieurs reprises, répondant aux attentes exprimées.

Le goûté est servi et clos cette commission.

Fin de la réunion à 16h30



La prochaine Commission Menus aura lieu le jeudi 19 février 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.