

**COMPTE RENDU COMMISSION MENUS****DU 16 Avril 2026****1ère partie (uniquement les professionnels)**

Présents :

De chez RESTORIA : Dominique Responsable et Coraline Diététicienne

Mr ARNAUD Victor Chef cuisinier –

Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction - 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

Début de la réunion à 14h30

**✕ Revue des menus (Semaine 18 à 24)**

Des corrections sont apportées

**“manger-main”**

Depuis peu le manger main est également fait sur les plats chauds en plus des entrées et desserts. La liste des résidents qui peuvent bénéficier du manger mains est mise à jour régulièrement en cuisine

Il peut arriver que le manger-main fait ne soient pas consommés, les échanges font ressortir un besoin de communiquer sur les quantités à donner.

Un rappel des usages sera fait lors des prochaines transmissions avec comme règle de base : tout le manger-main conçu doit être consommé.

Et afin que les esprits s'ouvrent à cette façon de consommer non dégradante malgré les aprioris, il faut relancer la communication et proposer aux familles et aux résidents lors de prochaines manifestations.

### Dénutrition

Coraline, diététicienne de Restoria, a calculé les apports en protéines de plusieurs jours, nos menus sont Ok.

Elle nous conforte dans le fait que nos menus sont conçus pour que les apports en calories, protéines, fibres... nécessaire aux résidents sont respecté. Mais qu'ils conviennent à des personnes ne souffrant pas de dénutrition.

Qu'il nous faille donc apporter des protéines et de calories en plus, et que ça s'analyse individuellement ; privilégié au petit déjeuner et/ou au goûter.

Ce que l'on fait déjà

Exemple :

Ajouter un petit suisse au petit déjeuner

Rajouter des lardons dans la soupe (environ 10g / Personnes)

Ajouter de la poudre de lait dans la semoule de lait

Fromage Blanc

Pois cassé / Lentille coraille (proportion 1/3 pour 2/3 de légumes)

Vache kiri pour l'apport en calories

Pour l'ajout de fibre ajouter de l'avoine aux crèmes

Il est précisé que Restoria a ajouté à son catalogue, des compotes enrichies, Victor doit voir pour en commander afin que l'on essaie

L'idée générale étant de varier régulièrement pour empêcher la lassitude, on le voit avec les crèmes enrichies faite depuis quelque mois, sont très apprécié et bien que l'on change les goûts on ressent une lassitude.

Validation de l'achat d'assiette creuse pour le dressage des assiettes des textures modifiées.

La ComCom (Centre de loisirs) et le SIVOM sont conviés à la prochaine commission prévue le 10/06/2026.

- Suite échange, la Comcom ne pourront pas y assister, nous restons dans l'attente d'un retour du SIVOM.

**COMPTE RENDU COMMISSION MENUS****DU 16 avril 2026****2ème partie (Les résidents et les professionnels)**Présents :**Résidents :**

Mr CHESSE S.  
Mme TALLINNEAU A.  
Mme Martin J.  
Mme DEGUIL T.  
Mme DHELIAS MT  
Mme DURET AM  
Mme ROBIN J  
Mme DURET J.  
Mme Olivier J.  
Mme BRISSET C.

Mme DELION MM  
Mr GROLLEAU R.  
Mr GAUDINEAU M.  
Mr BOUHIER J.  
Mme MARTIN P.  
Mr GRASSIN J.  
Mme DURAND P.  
Mme GUILMINEAU MM  
Mme VILLENEUVE I.

**Equipes :**

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

Début de la réunion 16/04/2026 à 15H30**Fromages :**

- Globalement, les résidents sont satisfaits du choix de fromages.

**Desserts :**

- Concernant les desserts, une préférence nette se dégage pour les desserts à base de fruits plutôt que pour le chocolat, jugé parfois écœurant.
- Les crèmes caramel sont appréciées et pourraient être proposées plus souvent.
- Une demande est exprimée pour davantage de diversité dans les fruits, avec une attente pour des fruits de saison (fraises, abricots, fruits rouges) et des salades de fruits, notamment en période estivale.

**Entrées :**

- Les entrées de type crudités (concombre à la crème, radis) sont appréciées et pourraient être davantage présentes.
- La piémontaise est demandées.

**Plats :**

- Forte demande pour les frites tous les quinze jours,
- Cordon bleu et de la blanquette de veau sont demandés, ainsi que des plats simples comme les pâtes à la sauce tomate.
- Les moules-frites sont très attendues mais restent dépendantes de la saison.
- Les asperges à la sauces blanches sont demandées.

**Divers :**

- Des remarques ont été faites sur le pot-au-feu, notamment l'absence de sauce et une moutarde jugée trop forte ; les résidents préfèrent une moutarde à l'ancienne ou une sauce adaptée.
- Un essai de mogettes sur pain grillé a été apprécié et pourrait être renouvelé.
- Certains résidents souhaitent avoir une spécialité locale, la « trempine », ponctuellement en période estivale.

**Fin de la réunion à 17h00**



*La prochaine Commission Menus aura lieu le  
**mercredi 10 juin 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.**