

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 10 Juin 2026****1ère partie (uniquement les professionnels)**

Présents :

De chez RESTORIA : Mr ARNAUD Victor Chef cuisinier –

Ehpad : Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction - Mme BRISSET Aurélie Agent d'hôtellerie –
Mme TESSIER Océane IDE – Mme ARTARIT Bérangère Aide-Soignante

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 14h15

✂ Revue des menus (Semaine 25 à 30)

Des corrections sont apportées

“manger-main”

Lors de la précédente commission, il avait été souligné la nécessité d'améliorer la communication auprès des résidents concernant le « manger mains » et la possibilité d'y recourir.

Après échanges entre les participants, il apparaît que cette information est bien transmise aux résidents.

Actuellement, très peu de résidents sont concernés par le manger mains. Il convient donc d'adapter au mieux les quantités produites. Toutefois, il n'est pas possible de lancer une production pour moins de dix personnes. Il a donc été décidé de maintenir cette production.

Afin de limiter le gaspillage, et dans la mesure où les textures mixées ne peuvent être conservées au-delà du repas, les mêmes préparations de manger mains seront proposées sur plusieurs repas.

Océane, infirmière, doit actualiser la liste des résidents concernés. Néanmoins, la formation prévue dans le cadre de sa mission dédiée à la nutrition pourrait ne pas lui permettre de réaliser ce travail dans l'immédiat.

Il est rappelé que, malgré certains a priori, le manger mains constitue une approche respectueuse et non dégradante de l'alimentation. Afin de favoriser une meilleure compréhension et une plus grande adhésion à cette pratique, il est proposé de relancer la communication et de la faire découvrir aux résidents et aux familles lors de prochaines manifestations ou temps conviviaux.

Dénutrition

Lors de la dernière commission restauration, Restoria nous a informés de l'ajout de compotes enrichies à son catalogue.

Une première commande a été effectuée par Victor et un stock est désormais disponible au sein de l'établissement. Un retour des résidents sera réalisé afin d'évaluer leur appréciation gustative.

Par ailleurs, Victor signale une très faible consommation des crèmes enrichies. En début de semaine, trois plateaux complets ont dû être jetés faute d'avoir été consommés. Cette situation est d'autant plus surprenante que les stocks de yaourts et de compotes enrichies ne diminuent pas de manière significative.

Les professionnels présents s'en étonnent également. Ils rappellent que les listes des résidents bénéficiant d'un enrichissement alimentaire sont régulièrement mises à jour et affichées dans les offices. Un échange sera mené avec les équipes afin de s'assurer de la bonne application des consignes d'enrichissement et de procéder, si nécessaire, à des rappels.

Un nouveau point de situation sera réalisé lors de la prochaine commission.

Il est également rappelé que les crèmes enrichies sont préparées avec des saveurs variées afin d'éviter la lassitude des résidents. Compte tenu de leur caractère périssable, elles doivent être utilisées en priorité par rapport aux yaourts et compotes enrichies.

Fin de réunion 15h15

COMPTES RENDUS COMMISSION MENUS

DU 10 juin 2026

2ème partie (Les résidents et les professionnels)

La commission menus s'est déroulée sous la forme de quatre tables rondes afin de favoriser les échanges et la participation de l'ensemble des participants.

À l'issue des discussions, chaque table a procédé à une restitution orale des principaux points abordés. Ces retours ont été présentés à Mr ARANAUD Victor (chef cuisinier) chef cuisinier, ainsi qu'à l'ensemble des participants, permettant ainsi de partager les constats, remarques et propositions formulés au cours des échanges.

Présents :**Résidents :****Table 1 :**

Mr CHESSE.
Mme TALLINNEAU.
Mme DEGUIL T.

Mr GAUDINEAU.
Mme BRISSET.

Table 2 :

Mme ROBIN. J
Mme DURET AM.

Mme DELION M
Mme BACHELLEREAU.

Table 3 :

Mr VERGNAUD.
Mme GUILMINEAU.

Mme DURAND P

Table 4 :

Mme MARTIN J.
Mme DUGARS.
Mr DANIAU. M

Mme GADE.
Mme BILLAUD R

Equipes :

Mme BIENAIME Tiffanie
(Aide-animatrice)

Mme HEBERT ALISA
(Directrice)

Mme ETIENNE Mathilde
(Animatrice)

LAMY Evaelle
FILLON Constance
(Service civique et
stagiaire)

Mr ARNAUD Victor
(Chef cuisinier)

Début de la réunion 10/06/2026 à 15H30

Table 1

Fromages :

- Globalement, les résidents sont satisfaits du choix de fromages proposé, mais ils souhaiteraient retrouver plus souvent de la mimolette, du pilat et du comté.

Desserts :

- Forte demande de glaces lors des périodes de fortes chaleurs.
- Une demande est exprimée pour davantage de diversité dans les fruits frais, avec une attente particulière pour les fruits de saison (fraises, abricots, fruits rouges).

Entrées :

- Les entrées de type charcuteries/rillettes sont demandées plus fréquemment.
- Les œufs durs dans les entrées sont appréciés et demandés plus souvent.
- Le gaspacho n'est pas validé.
- Les résidents souhaiteraient avoir plus souvent de la soupe à l'oignon.
- La soupe au migé n'est pas jugée suffisamment goûteuse (manque de vin selon les résidents).
- Le melon servi lors du dernier menu n'était pas suffisamment mûr.
- Les wraps au thon ont été validés par l'ensemble des participants.

Plats :

- Forte demande pour proposer des frites plus souvent au menu.
- Demande de langue de bœuf une fois par mois, ce plat étant jugé facile à manger.
- L'association pâtes et fromage est considérée comme trop lourde.
- Le poisson est préféré lorsqu'il est accompagné de riz.
- Souhait de retrouver plus souvent des plats à base de mogettes.
- Forte demande pour proposer régulièrement des moules-frites lorsque la saison s'y prête.

Divers :

- Demande d'ajouter des croûtons avec les potages.
- Le poisson est toujours très apprécié.
- L'essai consistant à servir les tranches de jambon coupées en deux a été approuvé.

Table 2**Fromages :**

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

Desserts :

- Forte demande de glaces lors des périodes de fortes chaleurs.
- Une demande est exprimée pour davantage de diversité dans les fruits frais, avec une attente particulière pour les fruits de saison (fraises, abricots, fruits rouges).

Entrées :

- Les entrées à base de crudités sont demandées plus fréquemment durant la période estivale.

Plats :

- Forte demande pour proposer des frites plus souvent au menu (par exemple tous les 15 jours).
- Le poulet et les saucisses sont particulièrement appréciés.
- Souhait de retrouver plus souvent des plats à base de pâtes.
- Forte demande pour proposer des moules-frites tous les 15 jours lorsque la saison s'y prête.
- Demande de proposer plus régulièrement des mogettes accompagnées de jambon.
- Les tripes sont peu appréciées des résidents.
- Les lentilles rencontrent également peu de succès.

Divers :

- Le repas américain a été très apprécié, avec des quantités jugées suffisantes.

Table 3 :**Fromages :**

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

Desserts :

- Forte demande de glace lorsqu'il fait chaud.
- Une demande est exprimée pour davantage de diversité dans les fruits frais, avec une attente pour des fruits de saison (fraises, abricots, fruits rouges) et des salades de fruits.
- Souhait d'avoir du riz au lait, des œufs au lait ainsi que de la compote maison plus souvent.

Entrées :

- Les entrées de type charcuterie sont moyennement appréciées, certains résidents les jugeant difficiles à manger.
- Les courgettes râpées sont peu appréciées des résidents.

Plats :

- Forte demande pour proposer des frites plus souvent au menu.
- Les navets sont peu appréciés des résidents.
- Souhait de retrouver plus fréquemment des plats à base de pâtes.
- Forte demande pour proposer régulièrement des moules-frites lorsque la saison s'y prête.
- Les poivrons incorporés au riz ne sont pas appréciés.
- Les résidents souhaiteraient retrouver plus régulièrement au menu de l'andouillette, de la choucroute, des omelettes et du gratin dauphinois.

Divers :

- Les menus sont toujours très bien adaptés malgré les régimes.
- Le repas américain a été moyennement apprécié.

Table 4 :**Desserts :**

- Demande de diversifier davantage les parfums de glaces proposés.
- Une demande est exprimée pour davantage de diversité dans les fruits frais, avec une attente particulière pour les fruits de saison (fraises, abricots, fruits rouges).
- Les résidents souhaiteraient avoir plus fréquemment des yaourts aux fruits.

Entrées :

- La salade piémontaise et les samoussas sont peu appréciés.
- Le melon servi lors du dernier menu n'était pas suffisamment mûr.
- Les résidents souhaiteraient retrouver un peu plus souvent des coquilles de poisson.
- La soupe n'est pas jugée suffisamment salée.

Plats :

- Demande pour proposer des tripes au menu.
- Souhait d'avoir plus souvent des salsifis.
- Les résidents aimeraient retrouver plus fréquemment des épinards en accompagnement du poisson.
- Envie d'avoir plus régulièrement des brocolis et des choux-fleurs.

Divers :

- Les légumes ne sont pas toujours jugés suffisamment cuits.
- Les repas sont considérés comme composés trop fréquemment de purée.

Fin de la réunion à 16h45



*La prochaine Commission Menus aura lieu le **mercredi 20 juillet 2026 à 15h00** avec les résidents elle sera précédée à 14H15 de Commission Menus avec les agents.*

Merci à tous pour votre présence et participation.