

**COMPTE RENDU COMMISSION MENUS****DU 20 Juillet 2026****1ère partie (uniquement les professionnels)**

Présents :

De chez RESTORIA : Mr LAURENT Samuel - Chef cuisinier –

Ehpad : Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction - Mme TEMPLIER Ananda Infirmière –  
DANJEAN Cristelle Agent d'hôtellerie – Mme ROY Adeline Aide-Soignante

Rappel des référents Commissions Menus :

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 32 à 40)**

Des corrections sont apportées mais dans leur majorité les menus correspondent aux besoins.

**✂ « manger-main »**

Le principal sujet de la réunion concerne la poursuite du déploiement du **manger-main**.

**Constats**

- Le manger-main est aujourd'hui principalement proposé en **petite salle**.
  - Il est rappelé que cette texture ne doit pas être réservée uniquement aux personnes rencontrant déjà des difficultés importantes.
  - L'objectif est de favoriser l'autonomie des résidents, le maintien des capacités ;
- Il est également souligné que certaines réticences restent davantage psychologiques que liées aux capacités réelles des résidents.

**Organisation retenue**

- La cuisine continuera et ne peut produire qu'au minimum 10 portions de manger-main.
  - Les portions non utilisées ne devront plus rester inutilisées.
  - Elles pourront être proposées à d'autres résidents susceptibles d'en bénéficier, même s'ils mangent encore avec des couverts.
- Il est rappelé que le goût reste identique au plat traditionnel.

**Expérimentation**

Il est décidé de :

- Tester le manger-main en permanence ;
- Eviter de conclure sur un seul repas ;
- Observer les réactions et l'autonomie obtenue ;
- Faire évoluer progressivement et régulièrement la liste des personnes concernées.

Les équipes devront noter leurs observations.

Une communication spécifique sera adressée aux équipes afin de dresser la liste exhaustive des résidents susceptible d'utiliser le manger-mains

**Limitation du gaspillage**

Les participants souhaitent éviter :

- Que le manger-main soit jeté ;
- Que certains résidents reçoivent plusieurs fois le même repas.

Il est proposé d'équilibrer les productions (mixé traditionnel / manger-main) afin de limiter les pertes.

**Goût des préparations**

Les professionnels ayant goûté les préparations soulignent :

- Une bonne qualité gustative ;
- Une saveur bien préservée (betterave, salade, carotte...).

Il est encouragé que les équipes goûtent elles-mêmes les préparations afin de mieux les connaître.

**Commission menus des résidents**

Une nouvelle organisation des commissions menus est présentée.

Les résidents travaillent désormais :

- Par petites tables ;
- Sur plusieurs semaines de menus ;
- Avec possibilité de faire des suggestions.

Il est toutefois rappelé qu'il faudra :

- Analyser les retours de façon globale ;
- Identifier les tendances communes ;
- Ne pas modifier les menus uniquement sur la demande de quelques personnes.

Les retours devront être synthétisés afin d'être réellement exploitables.

### ⌘ Viennoiseries du dimanche

Les participants constatent que :

- Le retour ponctuel des viennoiseries (pain au chocolat notamment) a été très apprécié par les résidents ;
- Cette pratique existait auparavant.

Il est évoqué que leur suppression était probablement liée à des contraintes budgétaires mais que cela fait partie du marché, qu'il est possible d'alterner viennoiserie et brioche.

### ⌘ Prévention de la dénutrition

Un point est réalisé sur les actions engagées :

- Maintien des petits-suisses enrichis et des compotes enrichies ;
- Réalisation de crèmes enrichies en cuisine ;
- Enrichissement des soupes.

Il est rappelé que :

- Les préparations maison doivent être distribuées en priorité afin d'éviter les pertes ;
- Les compotes industrielles peuvent être conservées plus longtemps.

Les équipes sont invitées à faire remonter toute remarque concernant :

- Les goûts ;
- L'acceptation des préparations ;
- Les besoins des résidents.

### ⌘ Vigilance nutritionnelle

La commission rappelle l'importance :

- De surveiller régulièrement l'état nutritionnel des résidents ;
- D'adapter les textures et les enrichissements selon l'évolution des besoins ;
- De rester attentif à l'équilibre alimentaire, notamment pour certains régimes (diabétiques, apports en féculents...).

**Fin de réunion 15h15**

**COMPTE RENDU COMMISSION MENUS****DU 20 juillet 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 GARCONNET Keny (second cuisinier) ainsi qu'à l'ensemble des participants, permettant ainsi de partager les constats, remarques et propositions formulés au cours des échanges.

**Présent :****Résidents :**

- Table 1 :  
Mr DELION            Mme CHARPENTIER  
Mme DURET A.M.        Mme TALLINEAU  
Mme ABECASSIS
- Table 2 :  
Mme BRISSET            Mme DEGUIL T  
Mme BILLAUD            Mme DURAND  
Mme GADE                Mme GUILMINEAU
- Table 3 :  
Mme MARTIN J            Mr CHESSE  
Mme GUINAUDEAU        Mme DELION
- Table 4 :  
Mr FERCHAUD            Mr GAUDINEAU  
Mme ROBIN                Mr BLANCHARD

**Equipes :**

Mme HEBERT Alisa  
(Directrice)

Mme LAMY Evaelle  
(Service civique)

Mme Bienaimé Tiffanie  
(Aide Animatrice)

Mme ETIENNE Mathilde  
(Animatrice)

Mr GARCONNET Keny

Début de la réunion 20/07/2026 à 15H30

**Table 1 :**

- Les résidents indiquent une variabilité des quantités servies selon la personne en charge du service. Les portions sont parfois jugées trop importantes et, à d'autres moments, insuffisantes.
- Il est signalé que le pain peut manquer sur certaines tables, ne permettant pas à l'ensemble des résidents d'en disposer tout au long du repas. Une vigilance particulière est recommandée sur ce point.
- Aucune observation n'a été formulée concernant la température des repas, qui est jugée satisfaisante par les résidents.
- Les résidents expriment une préférence pour les plats à base de viande et, plus particulièrement, de poisson. Plusieurs d'entre eux indiquent ne pas souhaiter la présence de plats végétariens au menu.
- Les résidents estiment que les légumes ne sont pas proposés assez régulièrement.
- Comme cela avait déjà été évoqué lors de la précédente commission menue, ils souhaiteraient que des frites soient proposées plus régulièrement (1 fois tous les 15 jours.)
- Une demande est exprimée pour davantage de diversité dans les fruits frais, avec une attente particulière pour les fruits de saison (Pêches, abricots, poire).
- Les résidents de cette table souhaitent voir proposés, à l'occasion de repas à thème ou de menus spécifiques, des produits tels que des huîtres, des cuisses de grenouilles et du lapin. Ils expriment également le souhait qu'un barbecue soit organisé, avec notamment des brochettes de dinde ainsi que du boudin blanc et du boudin noir.

**Table 2 :**

- Les résidents estiment que les portions servies sont satisfaisantes.
- Il est parfois signalé que la température des plats est un peu trop élevée au moment du service. Toutefois, les résidents précisent que cela ne constitue pas une difficulté, puisqu'ils attendent que les plats refroidissent.
- Un retour a également été formulé concernant la cuisson des pommes de terre, jugées parfois insuffisante. Le cuisinier a indiqué que cette difficulté est liée à la capacité des casseroles
- Actuellement utilisées : les pommes de terre situées au fond et sur le dessus cuisent plus rapidement, tandis que celles placées au milieu restent plus fermes.
- Les résidents estiment que les pâtes sont proposées trop fréquemment au menu. Ils considèrent également que certains accompagnements ne sont pas toujours en adéquation avec les plats servis.
- Les résidents souhaiteraient voir proposés plus régulièrement des moules-frites, de la choucroute, des œufs durs, des gésiers, de la pizza ainsi que des mogettes.

- Ils expriment également le souhait que des repas à thème soient organisés, notamment une raclette et un repas vendéen.
- Les résidents jugent que les fruits proposés en dessert manquent de diversité et souhaiteraient davantage de variété.
- Enfin, ils aimeraient que de la salade verte soit proposée plus régulièrement en accompagnement des repas.

### Table 3 :

- Les résidents valident les nouvelles portions proposées : Ils estiment que les quantités servies sont désormais moins importantes qu'auparavant.
- Un retour a été formulé concernant la température des bouillons et des soupes, qui sont parfois jugés pas assez chauds au moment du service.
- La cuisson des pommes de terre a également été évoquée par cette table. Les résidents estiment qu'elles sont parfois insuffisamment cuites ainsi que la cuisson des blettes.
- Les plats végétariens ne font pas l'unanimité. Les résidents expriment une préférence pour les plats à base de viande ou de poisson, accompagnés d'une bonne sauce.
- Certains résidents souhaiteraient que le poisson soit proposé plus fréquemment avec du riz ou des épinards en accompagnement.
- Les résidents souhaiteraient que certains aliments soient proposés plus régulièrement, notamment du chou-fleur à la vinaigrette, de l'avocat, du saucisson, des crevettes accompagnées de mayonnaise, des huîtres ainsi que des moules-frites. Ils ont également exprimé le souhait de pouvoir disposer de moutarde. À ce sujet, le cuisinier a précisé que de la moutarde est disponible au réfrigérateur et qu'il suffit d'en faire la demande lors des repas.
- Les résidents estiment que le choix des fruits et des fromages proposés en fin de repas manque de diversité.
- Enfin, plusieurs résidents ont exprimé le souhait qu'une musique d'ambiance discrète (musique douce, comme celle diffusée dans certaines salles d'attente) soit diffusée pendant les repas afin de rendre le moment plus agréable.

**Table 4 :**

- La quantité des assiettes servies dépend de la personne qui s'occupe du service, le personnel ne demande pas tout le temps la quantité souhaitée par les résidents.
- Un retour a été formulé concernant la cuisson des viandes, jugées parfois trop filandreuses.
- Les résidents trouvent que les moules servies sont de trop petite taille, mais souhaiteraient qu'elles soient proposées plus régulièrement au menu.
- Les légumes sont appréciés, qu'ils soient servis en accompagnement ou sous forme de soupe. Les résidents attirent toutefois l'attention sur la nécessité de bien mixer les potages afin d'éviter la présence de fibres, notamment celles du poireau, qui peuvent être gênantes.
- Les résidents souhaiteraient voir proposés plus régulièrement des grillés de mogettes dans le cadre d'un repas à thème vendéen, du céleri rémoulade ainsi que de la fressure en remplacement du boudin noir.
- Une fois de plus, la cuisson des pommes de terre a été évoqué.
- Les résidents ont particulièrement apprécié la salade de pommes de terre aux harengs ainsi que la ratatouille, qui ont fait l'objet de retours très positifs.
- Enfin, certains résidents estiment que la durée du repas est parfois un peu longue. La diffusion d'une musique d'ambiance douce pourrait contribuer à rendre ce moment plus agréable.

**Fin de la réunion à 16h45**



*La prochaine Commission Menus aura lieu le mercredi 23 septembre 2026 à 15h30 avec les résidents et le jeudi 24 septembre 2026 à 14h15 pour la Commission Menus avec les agents.*

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