

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 23 septembre 2026****1ère partie (avec les Résidents)**

La commission des menus s'est déroulée sous la forme de trois 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 Mme MARTIN Laurence ainsi qu'à l'ensemble des participants, permettant ainsi de partager les constats, remarques et propositions formulés au cours des échanges.

Présent :**Equipe :****Table 1 :**

Mme VANACKER Paulette Mme VILLENEUVE Irène

Mme DEGUIL Thérèse Mme DURAND Patricia

Mme BILLAUD Renée

Mme BONNET Corinne (IDE)

Table 2 :

Mme TALLINEAU Arlette Mme DURET Louise

Mme ROBIN Jeannette Mme GUILMINEAU Marie-M

Mr MAJEAU Yves

Mme BIENAIME Tiffanie (Anim)

Table 3 :

Mme VIGNERON Lucette - Mme DURET Anne-M

Mme GUINAUDEAU Jeanne - Mme DELION Renée

Mme ARTARIT Bérengère (AS)

Début de la réunion 23/09/2026 à 15H30

Table 1 :

- **Satisfaction générale :**

Globalement, les résidents sont très satisfaits de la qualité, de la quantité, de la présentation ainsi que de la température des repas servis. Une remarque est toutefois formulée concernant la température des assiettes, qui peut être moins élevée lorsque la personne est servie en fin de service.

- **Cuisson des aliments :**

La cuisson des viandes, du poisson et des légumes convient parfaitement aux résidents. Une vigilance est néanmoins demandée concernant les pommes de terre, qui sont parfois jugées insuffisamment cuites.

- **Plats souhaités :**

Les résidents aimeraient retrouver plus régulièrement certains plats, notamment des crevettes, des noix de Saint-Jacques, du cassoulet, de la paëlla, du lapin ainsi que du jambon grillé accompagné de mogettes. Ils souhaitent également avoir **davantage de frites à la carte**.

- **Produits appréciés en été :**

Durant la période estivale, les résidents souhaiteraient bénéficier plus régulièrement de melon frais, de tomates vinaigrette, de glaces ainsi que de fruits de saison.

- **Desserts :**

Les résidents sont globalement satisfaits des desserts proposés. Ils souhaiteraient toutefois avoir un peu plus souvent des tartes aux fruits faites maison, des mousses au chocolat ainsi que du baba au rhum.

- **Sauces à disposition :**

Enfin, les résidents demandent à pouvoir disposer de sauces directement sur les tables, notamment de ketchup, de moutarde et de mayonnaise, afin de pouvoir les utiliser selon leurs préférences.

Table 2 :

- **Satisfaction générale :**

Globalement, les résidents sont très satisfaits de la qualité, de la quantité, de la présentation ainsi que de la température des repas servis.

- **Cuisson des aliments :**

La cuisson des viandes, du poisson et des légumes convient parfaitement à tout le monde. Un retour sur la cuisson des pommes de terre pas assez cuites est aussi évoqué à cette table.

Un résident propose : pourquoi pas couper les grosses pommes de terre en deux pour une meilleure cuisson de l'intérieur ?

- **Plats souhaités :**

Les résidents aimeraient retrouver plus régulièrement certains plats, notamment de la charcuterie, des œufs durs, du préfoû mais aussi du civet de lapin, de la tartiflette, du poulet rôti, de la moquette, mais surtout un **peu plus de variété de poissons** comme de la brandade de morue, de la dorade, du lieu noir et de l'aile de raie.

- **Desserts :**

Les résidents sont satisfaits de la diversité des fromages proposés. En revanche, ils regrettent un manque de choix et de variété concernant les fruits.

- **Remarques :**

Il serait souhaitable de prévoir davantage de portions de beurre, notamment pour les résidents qui consomment principalement des pommes de terre, les quantités étant parfois insuffisantes.

Les résidents aimeraient pouvoir accompagner l'apéritif du dimanche midi de petits gâteaux salés à grignoter. Pour les personnes qui ne consomment pas d'alcool, ils souhaiteraient également bénéficier d'un choix plus varié de jus de fruits, comme du raisin, de l'ananas, etc.

Étant donné que les frites sont particulièrement appréciées et régulièrement demandées par les résidents, il pourrait être intéressant de proposer ponctuellement une **poutine** afin de varier les préparations autour de ce produit.

Table 3 :

- **Satisfaction générale :**

Globalement, les résidents sont très satisfaits de la qualité, de la quantité, de la présentation ainsi que de la température des repas servis.

- **Cuisson des aliments :**

La cuisson des viandes (sauf les viandes filandreuses), du poisson et des légumes convient parfaitement aux résidents.

- **Plats souhaités :**

Les résidents aimeraient retrouver plus régulièrement certains plats, notamment des quiches et de la pizza, du melon, des tomates et des betteraves mais surtout des frites, des glaces et des bananes. Ils réclament d'avoir de temps de temps de la crème anglaise pour accompagner certains desserts.

- **Desserts :**

Les résidents sont satisfaits de l'ensemble des desserts proposés.

- **Remarques :**

Les résidents sont ravis que le début du service alterne de côté chaque semaine. Ils apprécient particulièrement cette organisation, qui permet de varier l'ordre de passage.

Fin de la réunion à 16h45

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 24 juillet 2026****Avec uniquement les professionnels**

Présents :

De chez RESTORIA : Yann - Chef cuisinier –

Ehpad : Mme BON Natacha IDEC - Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction -
Mme TESSIER Océane Infirmière – Mme ROY Adeline Aide-Soignante – BRISSET Aurélie Agent
d'hôtellerie

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 40 à 47)

La commission a examiné les remarques recueillies auprès des résidents avant la réunion, puis les menus proposés par Restoria pour les prochaines semaines. Les échanges ont porté sur leurs préférences, l'équilibre et l'enrichissement des repas, ainsi que sur la sécurité des textures modifiées. Les changements de menus ont été fait en fonction.

Retours des résidents

Les participants à la commission des résidents n'ont pas signalé de problème de température des plats, contrairement à la réunion précédente. Les mesures prises pour maintenir les plats chauds semblent avoir porté leurs fruits.

- Vin : des résidents indiquent qu'il « pique la bouche ». Les carafes étaient parfois complétées sans être vidées. Prévoir leur vidage et leur renouvellement le lundi et le jeudi, et transmettre cette consigne aux équipes.

- Présenter plusieurs fruits sur le chariot, selon les disponibilités, pour offrir un choix et utiliser les fruits déjà en stock.
- Prévoir plus souvent des glaces en été.
- Beurre : Les résidents ont la possibilité d'en demander quand ils le souhaitent
- Condiments (moutarde, mayonnaise, ketchup) : les proposer à la demande pendant le service. Les agents les servent au moment du plat.
- Étudier la possibilité de proposer des biscuits salés avec l'apéritif du dimanche, après recherche d'un produit adapté. Les demandes d'apéritif différents ; du porto a été commandé.

Les résidents souhaitent voir plus souvent certains plats ou produits : pot-au-feu, frites, crème anglaise, crème caramel, glaces, crevettes, noix de Saint-Jacques, salsifis, lapin, cassoulet, paella, tartes aux pommes ou aux prunes, baba au rhum, choux de Bruxelles, œufs durs mayonnaise et charcuterie. La disponibilité, la saison et les contraintes de préparation seront prises en compte.

Menus des semaines à venir

Les grilles proviennent de Restoria et sont établies par la diététicienne. La cuisine peut les adapter en fonction des commandes, des livraisons, des stocks et des repas particuliers. La commission demande que les modifications restent cohérentes avec les besoins des résidents.

- Vérifier, sur chaque journée, la présence et la quantité d'une garniture ou d'un apport adapté.
- La langue de bœuf, appréciée des résidents, est prévu.
- Les frites et la paella ont été mis au menu pour répondre aux demandes.
- Le lapin nécessite une vigilance particulière concernant les petits os et sa disponibilité.
- Une andouillette avec frites et sauce moutarde a été envisagée en semaine, en échange d'un menu initialement prévu le samedi. Prévoir une solution de remplacement pour les résidents qui ne l'apprécient pas.
- Éviter les répétitions rapprochées de légumes, notamment choux et brocolis, et vérifier la cohérence des menus à thème avec les jours fériés et les repas des écoles.

Le Grand Repas, événement national auquel l'établissement participe, donnera lieu à un menu particulier et à une communication dans l'établissement. Il aura lieu le 08 octobre 2026. Le menu complet, l'affichage et l'organisation du service à l'assiette restent à peaufiner avec l'équipe.

Potages et enrichissement

La commission souhaite privilégier des potages cuisinés et surtout qu'ils soient enrichis, adaptés aux résidents, et limiter progressivement le recours aux potages lyophilisés jugés provoquant des gênes aux résidents (toux). La cuisine examinera l'utilisation des stocks restants et une organisation permettant de préparer les soupes à l'avance.

L'enrichissement habituel peut notamment comprendre des légumineuses, des féculents, du lait en poudre ou du fromage type vache qui rit, selon les recettes et les textures.

Les besoins supplémentaires des résidents dénutris doivent être distingués de l'enrichissement prévu pour l'ensemble des repas. Les crèmes enrichies maison et les produits de type Fortiplus ont été discutés. La répartition des achats entre le marché de restauration et le budget de l'établissement, ainsi que les modalités de commande des compléments individuels, ont été évoqués.

Textures modifiées et identification des repas

Le fonctionnement actuel distingue des mixés dits « stricts » et « non stricts », mais les critères correspondants ne sont pas définis de façon suffisamment claire dans les dossiers et pour la cuisine. Les échanges soulignent le risque lié à la distribution de pain de mie ou d'autres aliments non adaptés à une personne présentant un trouble de la déglutition.

- Revoir les dossiers des résidents concernés avec l'équipe soignante afin de préciser la texture et la raison de son adaptation, notamment trouble de déglutition ou difficulté de mastication. Aucun changement de texture ne doit résulter d'une initiative isolée de la cuisine ou du service ; la décision doit être validée par les professionnels de santé compétents.
- Dans l'attente de consignes individualisées et formalisées, appliquer strictement la texture indiquée et faire valider toute exception par l'équipe infirmière. Définir ensuite des consignes claires sur le pain, la brioche et les autres aliments concernés.
- NETSOINS permet de mettre à jour les informations de soins et éditer des étiquettes lisibles indiquant au minimum nom, prénom, chambre et texture sur les plateaux de petit-déjeuner et de repas. Vérifier une solution qui résiste à la manipulation et à la plonge, et qui soit rééditée rapidement après chaque changement. Examiner aussi l'identification aux tables.

L'absence de nom sur les plateaux et la présence possible de médicaments à proximité rendent cette action prioritaire, notamment pour les remplaçants et en cas d'homonymie.

Lors de la prochaine commission menu la diététicienne de chez RESTORIA sera conviée.

Fin de la réunion à 16h00



*La prochaine Commission Menus aura lieu le **mercredi 18 novembre 2026 à 15h30** avec les résidents et le jeudi 19 novembre 2026 à 14h15 pour la Commission Menus avec les agents.*

Merci à tous pour votre présence et participation.

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 23 septembre 2026****1ère partie (avec les Résidents)**

La commission des menus s'est déroulée sous la forme de trois 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 Mme MARTIN Laurence ainsi qu'à l'ensemble des participants, permettant ainsi de partager les constats, remarques et propositions formulés au cours des échanges.

Présent :**Equipe :****Table 1 :**

Mme VANACKER Paulette Mme VILLENEUVE Irène

Mme DEGUIL Thérèse Mme DURAND Patricia

Mme BILLAUD Renée

Mme BONNET Corinne (IDE)

Table 2 :

Mme TALLINEAU Arlette Mme DURET Louise

Mme ROBIN Jeannette Mme GUILMINEAU Marie-M

Mr MAJEAU Yves

Mme BIENAIME Tiffanie (Anim)

Table 3 :

Mme VIGNERON Lucette - Mme DURET Anne-M

Mme GUINAUDEAU Jeanne - Mme DELION Renée

Mme ARTARIT Bérengère (AS)

Début de la réunion 23/09/2026 à 15H30

Table 1 :

- **Satisfaction générale :**

Globalement, les résidents sont très satisfaits de la qualité, de la quantité, de la présentation ainsi que de la température des repas servis. Une remarque est toutefois formulée concernant la température des assiettes, qui peut être moins élevée lorsque la personne est servie en fin de service.

- **Cuisson des aliments :**

La cuisson des viandes, du poisson et des légumes convient parfaitement aux résidents. Une vigilance est néanmoins demandée concernant les pommes de terre, qui sont parfois jugées insuffisamment cuites.

- **Plats souhaités :**

Les résidents aimeraient retrouver plus régulièrement certains plats, notamment des crevettes, des noix de Saint-Jacques, du cassoulet, de la paëlla, du lapin ainsi que du jambon grillé accompagné de mogettes. Ils souhaitent également avoir **davantage de frites à la carte**.

- **Produits appréciés en été :**

Durant la période estivale, les résidents souhaiteraient bénéficier plus régulièrement de melon frais, de tomates vinaigrette, de glaces ainsi que de fruits de saison.

- **Desserts :**

Les résidents sont globalement satisfaits des desserts proposés. Ils souhaiteraient toutefois avoir un peu plus souvent des tartes aux fruits faites maison, des mousses au chocolat ainsi que du baba au rhum.

- **Sauces à disposition :**

Enfin, les résidents demandent à pouvoir disposer de sauces directement sur les tables, notamment de ketchup, de moutarde et de mayonnaise, afin de pouvoir les utiliser selon leurs préférences.

Table 2 :

- **Satisfaction générale :**

Globalement, les résidents sont très satisfaits de la qualité, de la quantité, de la présentation ainsi que de la température des repas servis.

- **Cuisson des aliments :**

La cuisson des viandes, du poisson et des légumes convient parfaitement à tout le monde. Un retour sur la cuisson des pommes de terre pas assez cuites est aussi évoqué à cette table.

Un résident propose : pourquoi pas couper les grosses pommes de terre en deux pour une meilleure cuisson de l'intérieur ?

- **Plats souhaités :**

Les résidents aimeraient retrouver plus régulièrement certains plats, notamment de la charcuterie, des œufs durs, du préfoû mais aussi du civet de lapin, de la tartiflette, du poulet rôti, de la moquette, mais surtout un **peu plus de variété de poissons** comme de la brandade de morue, de la dorade, du lieu noir et de l'aile de raie.

- **Desserts :**

Les résidents sont satisfaits de la diversité des fromages proposés. En revanche, ils regrettent un manque de choix et de variété concernant les fruits.

- **Remarques :**

Il serait souhaitable de prévoir davantage de portions de beurre, notamment pour les résidents qui consomment principalement des pommes de terre, les quantités étant parfois insuffisantes.

Les résidents aimeraient pouvoir accompagner l'apéritif du dimanche midi de petits gâteaux salés à grignoter. Pour les personnes qui ne consomment pas d'alcool, ils souhaiteraient également bénéficier d'un choix plus varié de jus de fruits, comme du raisin, de l'ananas, etc.

Étant donné que les frites sont particulièrement appréciées et régulièrement demandées par les résidents, il pourrait être intéressant de proposer ponctuellement une **poutine** afin de varier les préparations autour de ce produit.

Table 3 :

- **Satisfaction générale :**

Globalement, les résidents sont très satisfaits de la qualité, de la quantité, de la présentation ainsi que de la température des repas servis.

- **Cuisson des aliments :**

La cuisson des viandes (sauf les viandes filandreuses), du poisson et des légumes convient parfaitement aux résidents.

- **Plats souhaités :**

Les résidents aimeraient retrouver plus régulièrement certains plats, notamment des quiches et de la pizza, du melon, des tomates et des betteraves mais surtout des frites, des glaces et des bananes. Ils réclament d'avoir de temps de temps de la crème anglaise pour accompagner certains desserts.

- **Desserts :**

Les résidents sont satisfaits de l'ensemble des desserts proposés.

- **Remarques :**

Les résidents sont ravis que le début du service alterne de côté chaque semaine. Ils apprécient particulièrement cette organisation, qui permet de varier l'ordre de passage.

Fin de la réunion à 16h45

COMPTE RENDU COMMISSION MENUS**DU 24 juillet 2026****Avec uniquement les professionnels**

Présents :

De chez RESTORIA : Yann - Chef cuisinier –

Ehpad : Mme BON Natacha IDEC - Mme HENNEVEU Christelle Adjoint de direction -
Mme TESSIER Océane Infirmière – Mme ROY Adeline Aide-Soignante – BRISSET Aurélie Agent
d'hôtellerie

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 40 à 47)

La commission a examiné les remarques recueillies auprès des résidents avant la réunion, puis les menus proposés par Restoria pour les prochaines semaines. Les échanges ont porté sur leurs préférences, l'équilibre et l'enrichissement des repas, ainsi que sur la sécurité des textures modifiées. Les changements de menus ont été fait en fonction.

Retours des résidents

Les participants à la commission des résidents n'ont pas signalé de problème de température des plats, contrairement à la réunion précédente. Les mesures prises pour maintenir les plats chauds semblent avoir porté leurs fruits.

- Vin : des résidents indiquent qu'il « pique la bouche ». Les carafes étaient parfois complétées sans être vidées. Prévoir leur vidage et leur renouvellement le lundi et le jeudi, et transmettre cette consigne aux équipes.

- Présenter plusieurs fruits sur le chariot, selon les disponibilités, pour offrir un choix et utiliser les fruits déjà en stock.
- Prévoir plus souvent des glaces en été.
- Beurre : Les résidents ont la possibilité d'en demander quand ils le souhaitent
- Condiments (moutarde, mayonnaise, ketchup) : les proposer à la demande pendant le service. Les agents les servent au moment du plat.
- Étudier la possibilité de proposer des biscuits salés avec l'apéritif du dimanche, après recherche d'un produit adapté. Les demandes d'apéritif différents ; du porto a été commandé.

Les résidents souhaitent voir plus souvent certains plats ou produits : pot-au-feu, frites, crème anglaise, crème caramel, glaces, crevettes, noix de Saint-Jacques, salsifis, lapin, cassoulet, paella, tartes aux pommes ou aux prunes, baba au rhum, choux de Bruxelles, œufs durs mayonnaise et charcuterie. La disponibilité, la saison et les contraintes de préparation seront prises en compte.

Menus des semaines à venir

Les grilles proviennent de Restoria et sont établies par la diététicienne. La cuisine peut les adapter en fonction des commandes, des livraisons, des stocks et des repas particuliers. La commission demande que les modifications restent cohérentes avec les besoins des résidents.

- Vérifier, sur chaque journée, la présence et la quantité d'une garniture ou d'un apport adapté.
- La langue de bœuf, appréciée des résidents, est prévu.
- Les frites et la paella ont été mis au menu pour répondre aux demandes.
- Le lapin nécessite une vigilance particulière concernant les petits os et sa disponibilité.
- Une andouillette avec frites et sauce moutarde a été envisagée en semaine, en échange d'un menu initialement prévu le samedi. Prévoir une solution de remplacement pour les résidents qui ne l'apprécient pas.
- Éviter les répétitions rapprochées de légumes, notamment choux et brocolis, et vérifier la cohérence des menus à thème avec les jours fériés et les repas des écoles.

Le Grand Repas, événement national auquel l'établissement participe, donnera lieu à un menu particulier et à une communication dans l'établissement. Il aura lieu le 08 octobre 2026. Le menu complet, l'affichage et l'organisation du service à l'assiette restent à peaufiner avec l'équipe.

Potages et enrichissement

La commission souhaite privilégier des potages cuisinés et surtout qu'ils soient enrichis, adaptés aux résidents, et limiter progressivement le recours aux potages lyophilisés jugés provoquant des gênes aux résidents (toux). La cuisine examinera l'utilisation des stocks restants et une organisation permettant de préparer les soupes à l'avance.

L'enrichissement habituel peut notamment comprendre des légumineuses, des féculents, du lait en poudre ou du fromage type vache qui rit, selon les recettes et les textures.

Les besoins supplémentaires des résidents dénutris doivent être distingués de l'enrichissement prévu pour l'ensemble des repas. Les crèmes enrichies maison et les produits de type Fortiplus ont été discutés. La répartition des achats entre le marché de restauration et le budget de l'établissement, ainsi que les modalités de commande des compléments individuels, ont été évoqués.

Textures modifiées et identification des repas

Le fonctionnement actuel distingue des mixés dits « stricts » et « non stricts », mais les critères correspondants ne sont pas définis de façon suffisamment claire dans les dossiers et pour la cuisine. Les échanges soulignent le risque lié à la distribution de pain de mie ou d'autres aliments non adaptés à une personne présentant un trouble de la déglutition.

- Revoir les dossiers des résidents concernés avec l'équipe soignante afin de préciser la texture et la raison de son adaptation, notamment trouble de déglutition ou difficulté de mastication. Aucun changement de texture ne doit résulter d'une initiative isolée de la cuisine ou du service ; la décision doit être validée par les professionnels de santé compétents.
- Dans l'attente de consignes individualisées et formalisées, appliquer strictement la texture indiquée et faire valider toute exception par l'équipe infirmière. Définir ensuite des consignes claires sur le pain, la brioche et les autres aliments concernés.
- NETSOINS permet de mettre à jour les informations de soins et éditer des étiquettes lisibles indiquant au minimum nom, prénom, chambre et texture sur les plateaux de petit-déjeuner et de repas. Vérifier une solution qui résiste à la manipulation et à la plonge, et qui soit rééditée rapidement après chaque changement. Examiner aussi l'identification aux tables.

L'absence de nom sur les plateaux et la présence possible de médicaments à proximité rendent cette action prioritaire, notamment pour les remplaçants et en cas d'homonymie.

Lors de la prochaine commission menu la diététicienne de chez RESTORIA sera conviée.

Fin de la réunion à 16h00



*La prochaine Commission Menus aura lieu le **mercredi 18 novembre 2026 à 15h30** avec les résidents et le jeudi 19 novembre 2026 à 14h15 pour la Commission Menus avec les agents.*

Merci à tous pour votre présence et participation.