



Compte-rendu commission Menu

du 22 juin 2023

1. Bilan et CR des menus d'hiver

- Anciens menus jusqu'à il y a 3 semaines
 - Une résidente souhaite moins de riz, plus de légumes verts en accompagnement à la place du riz. Il n'est pas possible de remplacer les féculents par des légumes car il y a un plan alimentaire à respecter.
 - Féculents = pommes de terre, riz, semoule, taboulé, = apprécié
 - Pas de potage l'été donc plus de légumes autrement
 - Plus de pommes de terre krichen que de vapeur
 - Manque de fruits dans les desserts (or il y en a tous les jours, soit le midi soit le soir), en fait peu de choix surtout (problème de maturité avant de pouvoir les proposer, surtout que la Résidence favorise les produits français)
 - Les résidents apprécient moins des poires, car elles sont souvent trop dures ; le problème de maturité reste prégnant
 - Dans l'ensemble, les résidents sont satisfaits.

2. Bilan et CR sur les menus d'été

- Bons retours
- Le riz basmati est apprécié, ainsi que la paëlla

3. Repas crêpes :

- Retours des résidents sur le fait qu'il manque de repas crêpes
- Rappel sur le fait que la Résidence organisait déjà ces repas dans le passé : échange sur l'organisation passée : les crêpes étaient faites en cuisine par 3 personnes, puis les biligs étaient mises à chaque étage, et l'ensemble du personnel participait au garnissage et au service en salle à manger. C'était un moment convivial.

- Il est proposé de l'organiser de nouveau 1 fois le trimestre/ pour les repas crêpes, en salle à manger, avec le personnel de l'EHPAD. Trouver une date à partir de Septembre prochain.
- Une résidente parlait de goûter crêpes dans son ancienne structure, toutes les semaines ; l'animatrice faisait les crêpes.
- Réflexion autour d'une organisation à mettre en place, possibilité de voir aussi avec le lycée Ste Marie pour un projet d'animation autour des goûter crêpes.

4. Les boissons

- Les apéros = les résidentes présentes apprécient ce qui est proposé.
- Le cidre est également apprécié, comme le jus de pomme (pris à l'écomusée), il suffit que le personnel le demande en cuisine pour que les bouteilles soient mises à disposition sur les régies, le WE
- Réflexion sur l'achat de bière en fût de 5l, voir avec Casino, ou avec la brasserie COREFF
 - ➔ Bière validée par la commission.

5. Amélioration du service restauration

- Projet de changer la vaisselle, achat de vaisselles de couleur pour apporter de la couleur et un meilleur visuel
- Réflexion sur le service à l'assiette (aménagement des offices, formation du personnel, ...) donc cela va prendre du temps, une mise en place sera difficilement envisageable avant la fin de l'année
- Proposition de nappes en tissu tous les jours ➔ NON car certains résidents tirent sur la nappe, donc pas pratique mais elles sont appréciées pour maquer le dimanche.
- Proposition de sets de tables, mais cette proposition n'est pas adaptée
- Proposition aussi, de repas plancha, de barbecue, de raclette l'hiver dans le cadre des repas à thème. Les résidents s'inscriraient à tour de rôle sur les propositions de repas. L'été, les repas pourraient être pris sur le parvis de l'EHPAD. Voir avec la commune s'ils ont un barbecue en stock. Réflexion sur l'achat d'une plancha.

- Les repas à thème seraient proposés 1x/semaine, et le planning serait affiché pour que les résidents pour que les résidents puissent s'inscrire.
- Les professionnels sur les HRJ sont autorisés à organiser ces repas dès maintenant.

6. Divers

- 5 régimes stricts diabétiques vus avec IDE et la cuisine → sera revu avec le diététicien et l'IDEC, car il n'y a pas de régime diabétique mis en place sur l'EHPAD.
- La cuisson des steaks hachés est meilleure = cuisson basse température
- Sur le manger-main, c'est en projet. En effet, il est nécessaire de bien maîtriser les pratiques actuelles avant de le mettre en place.
- Retour sur l'installation de bac de glaces ou granités dans d'autres structures, pour les résidents et/le personnel, vu par la directrice à l'occasion de la visite d'un autre établissement.
- Les glaces n'étaient pas proposées en animation jusqu'à présent car l'animatrice ne savait pas qu'il y en avait, mais sinon elles sont proposées régulièrement. Un rappel va être fait.

La Prochaine Commission Menu est prévue le 21 Septembre à 15h00