



Résidence Pierre et Marie Curie
10 rue Lamennais, 35240, RETIERS

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 9 décembre 2019



Etaient présents :

- Résidents : M. Blanchard, M. Hardy, Mme Letort, Mme Madeline, Mme Chopin M.T, Mme Esnault, M. Dumast, Mme Leveil, Mme Fiche, Mme Hervochon D., Mme Bazin, Mme Chedmail, Mme Guilleux, Mme Fontaine.
- Professionnels : Mme Giquel (Responsable salle à manger), Mme Bonnier (cuisinière), Mme Drouet (cadre de santé), M. Charron (animateur).

Excusés : Agents pôle « soins ».

Début de la séance : 14h30

1°) Retour sur le compte rendu du 10 septembre 2019 :

L'achat de pizzas industrielles par les cuisines a été arrêté. Très occasionnellement, des pizzas « maisons » seront préparées et servies aux résidents.

Le service de « moules-frites » est un mets très apprécié des résidents. Il est aussi servi des moules nature lors du dîner. Lors du dernier service, certains résidents sont restés sur leur faim, car la quantité de moules commandée avait été sous-évaluée.

2°) Observations diverses :

Principalement l'été, les résidents souhaiteraient bénéficier davantage de salade de tomates, de pommes de terre, de concombres, de betteraves...La cuisine en prend note.

Chaque semaine, le mardi principalement, du poisson frais est servi au déjeuner. Celui-ci est apprécié par tous mais certains souhaiteraient qu'il y ait de nouvelles propositions tel que de la raie. Mme Bonnier répond que le poisson servi dépend de la météo mais aussi du tarif. Une demande de tarif sera tout de même faite auprès du poissonnier.

Mme Drouet fait part de la modification concernant le service du goûter le week-end. Un essai est actuellement en cours depuis 3 semaines.

Une problématique a été relevée par les équipes du week-end concernant le service du goûter. Il est difficile parfois de répondre à l'ensemble des besoins des résidents le week-end lors du service du goûter : les familles sont de plus en plus nombreuses et les effectifs professionnels sont moins importants que la semaine. Il a donc été décidé de mettre à disposition des visiteurs des boissons chaudes et froides dans les tisaneries de chaque secteur afin de soulager les équipes.

Début 2020, dans le cadre de la politique éco-responsable de la Résidence, une réduction importante de bouteilles d'eau en plastique aura lieu. En effet, l'établissement s'est équipé de 6 fontaines à eau. Ces dernières seront positionnées dans la salle à manger, dans la salle de détente et dans les 4 secteurs.

Il est observé que de plus en plus de plateaux sont demandés par les résidents lors du service du déjeuner et du dîner. Mme Drouet rappelle qu'hormis le petit déjeuner, le service du déjeuner et du dîner doit être fait en salle à manger ou en salle de détente. La possibilité de bénéficier d'un plateau en chambre dépend des rendez-vous de chaque résident et bien sûr de son état de santé à l'instant T.

Certains soignants avaient relevé que le dîner servi le jour de la fête des familles devrait être servi directement dans les chambres des résidents. En effet, les résidents sortent tardivement de cet événement et souvent ont peu d'appétit le soir, beaucoup de familles sont encore présentes à 18h00-18h30 et un gain de temps dans l'organisation pourrait être observé.

Il est proposé que ce sujet soit revu lors de la réunion de préparation de la fête des familles.

Dates d'évènements à venir :

- Arbre de Noël des enfants du personnel le mercredi 18 décembre 2019.
- Goûter de Noël avec les membres du CCAS le jeudi 19 décembre 2019.
- Après-midi dansant et anniversaires des résidents le mardi 31 décembre 2019.

Fin de séance : 16h15

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET