



COMPTE-RENDU « Commission des menus » du lundi 27 mars 2023



Etaient présents :

- Résidents : Mme Hamon, Mme Fiche, Mme Chedmail, Mme Année, Mme Paris, Mme Barbron, Mme Derouéné, M. Frangeul, Mme Pirot, M. Lyet, M. Gloanec, Mme Hervcochon C., Mme Guérault.
- Professionnels : Mme Leventi (salle à manger), Mme Bonnier (cheffe de cuisine), M. Charron (animateur).
- Excusés : Pas de soignant ce jour

Début de la séance : 14h30

Après lecture du compte-rendu du 6 décembre 2022, celui-ci est validé par l'ensemble des participants.

Paroles aux résidents et retours des professionnels :

Alimentation :

Le lait Ribot servi au dîner est mis à l'arrêt pour le moment. Trop de gaspillage. Le service de ce dernier sera repris cet été.

Demande des résidents :

- Lard, poule au pot, tomates farcies, bouchées à la reine, pamplemousse, médaillon de surimi en salade, pot au feu, boudin-compote, avocat-crevette, blanquette de veau, rosbeef chaud, langue de bœuf, rosbeef froid-salade.

Actuellement, la saison est peu propice aux fruits, la cuisine a fait le choix de servir des salades de fruits frais 2 à 3 fois par semaine.

Désormais, pour répondre à un impératif de temps de cuisine, de plonge et une problématique de contenant, la cuisine ne propose plus de compote de pruneaux faites maison. Il est proposé des compotes industrielles qui sont appréciées des résidents. Les résidents souhaitent, par contre, que les pruneaux entiers servis en emballage individuel soient conservés. C'est ok pour Catherine B., toutefois une réflexion sera faite sur les moyens de servir les pruneaux entiers sans utiliser d'emballage individuel.

Pour rappel, les eaux gélifiées sont désormais préparées et servies en pichet. Elles sont versées directement dans les verres des résidents.

Organisation :

L'accessibilité de la salle à manger reste difficile, une réflexion va s'entreprendre dans l'année afin de répondre à diverses problématiques : changement de mobilier, place de chacun selon affinités, modification des places...

Les résidents apprécient les nouveaux verres proposés au service du goûter.

Il est demandé à l'ensemble des personnes qui servent en salle à manger de bien se renseigner du menu servi le jour. Il est observé qu'il y a fréquemment des erreurs dans les intitulés des plats.

Divers :

La fête des familles revient et sera organisé le vendredi 8 septembre 2023. Le thème retenu est « les années guinguette ». Hormis le fait que l'évènement soit organisé un vendredi, l'organisation reste inchangée par rapport aux années précédentes.

La semaine du goût 2023 est en réflexion, la cuisine est ouverte aux idées et propositions des professionnels et des résidents.

Afin de répondre aux besoins de l'ensemble des résidents accueillis au sein de l'EHPAD, les 4 cuisiniers ont suivi une formation « textures modifiées ».

Fin de séance : 16h15

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET