



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

## COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 10 décembre 2018



### Etaient présents :

- Résidents: Mme Guilleux, M. Hardy, M. Blanchard, Mme Madeline, M. Dumast, Mme Letort, Mme Leveil, M. Bruneau, Mme Guérault, Mme Hervochon D., Mme Hervochon J., M. et Mme Fiche, Mme Chedmail.
- Professionnels: Mme Talvasson (Agent de Service Hospitalier), Mme Giquel (Responsable salle à manger), Mme Bonnier (agent de cuisine), Mme Lefeuvre (stagiaire), M. Charron (animateur).

Début de la séance : 14h30

### 1°) Retour sur le compte rendu du 17 septembre 2018 :

Nous commençons par la présentation de ce temps d'échange aux nouveaux arrivants puis nous continuons par la lecture du dernier compte-rendu de réunion des membres de la « commission des menus ».

Mme Giquel soumet l'éventualité d'organiser ces rencontres le mardi après-midi, le lundi étant plus difficile pour avoir sa présence. Concernant les dates de rencontres programmées en 2019, nous essaierons en fonction des activités prévues de favoriser le mardi.

La musique diffusée le dimanche et jours fériés dans les salles à manger est appréciée. Un changement de cd a été fait il y a peu de temps. Toutefois, le programme musical le plus apprécié des résidents est l'accordéon et la variété française.

Malgré les problèmes rencontrés avec le lave-vaisselle, les résidents observent que la vaisselle semble plus propre aujourd'hui.

Une commande de nouveaux verres a été passée dernièrement pour réalimenter les stocks qui diminuent sans cesse !

Les couteaux à steaks mis à disposition des résidents en salle à manger sont appréciés.

### 2°) Observations diverses :

Depuis peu, certains résidents bénéficient de carafes en plastique dans leur chambre. Ce choix a été fait pour faciliter l'aisance à se servir un verre d'eau (pas de bouchon parfois difficile à ouvrir et les carafes sont plus légères qu'une bouteille).

Mme Guérault soulève un problème qu'elle a rencontré récemment : la peau de la langue de bœuf qu'elle juge trop épaisse. Mme Bonnier est surprise de cette demande étant donné que lorsque la langue de bœuf arrive à l'EHPAD, la peau est déjà retirée. Les avis des résidents sur cette question sont partagés.

La durée de cuisson est peut-être aussi à revoir. Mme Bonnier se propose de se renseigner auprès du fournisseur actuel et éventuellement en solliciter de nouveaux.

La potée servie le samedi 8 décembre a été très appréciée. Les résidents demandent à ce qu'il leur en soit servi plus fréquemment.

Demande des résidents qu'ils souhaiteraient voir plus fréquemment au menu : pommes de terre vapeur entières, tranches de jambonneau servie froide, assiettes anglaises, davantage de champignons en accompagnement. C'est noté pour l'équipe cuisine.

La soupe de légumes est toujours très appréciée à l'EHPAD. Pour information, d'autres soupes sont aussi proposées occasionnellement : soupe à l'oignon, consommé de bœuf et consommé de poule.

Lorsqu'il est servi, souvent lors du dîner, des tranches de museau à la vinaigrette, celles-ci sont parfois jugées trop fines. Nous rappelons à l'ensemble des résidents que les plats sont très rarement vidés après le premier passage et qu'ils ne doivent pas hésiter à en faire la demande s'ils n'en ont pas eu suffisamment.

Depuis peu, dans un souci d'éco-responsabilité et de diminution de gaspillage alimentaire, le pain est servi individuellement et à la demande. Cela a permis de gaspiller 5 fois moins de pain sur une période test. Les résidents sont plutôt favorables à cette nouvelle organisation. Mme Giquel rappelle de ne pas hésiter à solliciter les professionnels en salle pour avoir davantage de pain.

Les orientations éco-responsables de la Résidence ne se limitent pas au gaspillage alimentaire mais aussi à la transformation des restes de repas en bio-déchets. Désormais, tous les déchets alimentaires sont recyclés et valorisés dans le méthaniseur de Noyal-sur-Vilaine pour produire de l'électricité, de la chaleur et de l'engrais naturel. Cette solution s'inscrit pleinement dans la démarche de développement durable et répond aussi à la réglementation.

Un groupe de résidents souhaiteraient bénéficier de temps en temps de pizzas et croque-monsieur. Demande validée par la cuisine.

Pour information, des problèmes d'infiltration d'eau très localisés persistent dans la salle à manger malgré le passage dernièrement du couvreur, lequel doit revenir pour des travaux supplémentaires.

Pour finir ce temps de rencontre, nous remercions la participation importante dans la salle à manger de deux résidents : Mme Jeanne Hervochon et M. Rémi A deux.

Fin de séance : 16h10

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET