



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

COMPTE RENDU
« Commission menus »
du lundi 8 décembre 2014

Etaient présents :

- *Résidents*: Mme Pirot, Mme Madeline, M. et Mme Fiche, Mme Leliard, Mme Jolys, M. Hardy, Mme Drouelle, Mmes Hervochon Jeanne et Denise, Mme Esnault.
- *Personnels*: Mme Gandon, Mme Leventi, Mme Joulia, M. Charron.

Début de la séance : 14h30

Le compte-rendu du 8 septembre 2014 est validé par l'ensemble des participants.

❖ *Observations générales :*

Un rappel des lieux d'affichage des différents comptes-rendus de réunions est fait. Celui de la commission menus, après validation, est affiché sur les deux tableaux d'information, un se trouvant face à la salle à manger et l'autre se trouvant dans le hall des Coquelicots. Une version est aussi diffusée sur le site internet de l'EHPAD.

Observation : il reste encore des verres dans les chambres. Pour éviter un manque au goûter, penser à les récupérer. Les résidents ne doivent pas hésiter à informer les agents si des verres restent dans leur chambre.

Concernant la quantité de vinaigrette dans la salade, cela convient à beaucoup. Par contre, la quantité de vinaigrette demandée n'est pas la même pour tous. Désormais, Il sera ajouté un bol de vinaigrette sur les chariots de service pour ceux qui en souhaitent davantage.

Le sens de rotation du service en salle à manger peut être mal respecté. Effectivement, quelques personnels, du à des absences, oublient parfois le sens de rotation de la semaine. Les résidents le connaissent, alors il est conclu avec eux, qu'en cas d'interrogation, ne pas hésiter à s'y référer.

Il est demandé par les cuisiniers et les agents de mettre à jour plus régulièrement la liste des régimes spécifiques.

Une résidente soulève une observation faite dans la salle à manger avec une personne ne pouvant manger seule. Le soignant l'accompagnant lui aurait donné à manger trop rapidement. Depuis, le résident et le soignant se sont rencontrés et ont pu en discuter.

En effet, ces problèmes rencontrés ne doivent pas rester sans concertation, il est important d'en discuter avec les personnes concernées.

Comme convenu lors de la dernière commission des menus, en 2015, 4 rencontres auront lieu.

La cuisine demande la présence d'agents à 18h20 précise pour la préparation des plateaux, de façon à ne pas désorganiser le service. Cette demande sera de nouveau transmise à l'ensemble de l'équipe.

❖ Observations concernant les menus:

Malgré un changement de cuisson, le friand à la viande est peu apprécié des résidents. Celui-ci ne sera plus servi. Les poissons panés sont aussi assez peu appréciés des résidents.

Mets appréciés et demandés par les résidents : les endives au jambon, le museau à la vinaigrette, les croques monsieur quand ils sont moelleux, les fruits de saison (en ce moment les clémentines), le poisson cuisiné, les moules, l'accompagnement de pruneaux dans les plats mijotés, le pot au feu.

Il se peut que, certaines fois, le tilleul ne soit pas assez infusé. Cette demande sera transmise à l'ensemble des personnels de cuisine.

Il est observé, qu'à certaines périodes, beaucoup de gâteaux « faits maison » sont servis. Normalement, il est prévu qu'un équivalent sans sucre soit aussi fait. Désormais les cuisiniers s'en assureront.

Quand le menu propose des côtes de porc, il se peut qu'elles soient « sèches ». Les cuisiniers auront une vigilance sur la cuisson.

Fin de la séance : 15h40