



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

COMPTE RENDU
« Commission menus »
du mardi 29 septembre 2015

Etaient présents :

- *Résidents* : Mme Madeline, Mme Bizeul, M. et Mme Fiche, Mme Pirot, Mme Drouelle, Mme Hervochon R., Mme Henry, M. Fortin, M. Dumast, M. Hardy.
- *Familles* : Mme Rivoiras (famille de Mme Hervochon R.)
- *Personnels* : Mme Barrier (aide soignante), Mme Duboullay (responsable salle à manger), Mme Bonnier (cuisinière), M. Charron (animateur).

Excusée : Mme Drouet

Début de la séance : 14h30

Nous débutons ce temps de rencontre par la présentation de chaque professionnel et la raison de sa présence à cette commission menus. Il est toutefois rappelé la présence de trois cuisiniers dans l'établissement : Mme Bonnier, Mme Gandon et M. Courgeon. Il a été indiqué en CVS que Mmes Bonnier et Gandon pouvaient aller à la rencontre des résidents en salle à manger lorsqu'elles sont de cuisine.

❖ *Retour sur le compte-rendu du lundi 1^{er} juin 2015 :*

Les pommes de terre de type « duchesse » ne sont vraiment pas appréciées des résidents. Cela est sans doute dû à un problème de cuisson. Celles-ci ne seront plus servies.

Désormais, les poires cuites seront servies nature et du chocolat fondu sera proposé à la demande du résident.

De nouvelles saucisses seront désormais servies car le fournisseur a été changé. Cela est programmé pour début octobre.

Rappel : le fromage doit impérativement être servi avant le dessert. Désormais, deux plateaux seront à disposition en cuisine avant que le dessert soit lancé.

Avec la prise en compte de ces changements, le compte-rendu de la rencontre du 1^{er} juin est validé par l'ensemble des participants.

❖ Observations concernant les menus:

Il est observé une différence au niveau de la qualité du « rôti traiteur » suivant le fournisseur. Cela sera revu avec le fournisseur et le meilleur des deux sera retenu.

Les résidents souhaiteraient que le fromage soit plus varié. Actuellement il est servi : emmental, camembert, « Port Salut » et « vache qui rit ». Les résidents proposent du fromage aux fines herbes et/ou du Bleu d'Auvergne. Un essai sera effectué.

Les œufs durs sont parfois trop cuits et lorsqu'ils sont servis avec du poireau vinaigrette, certains jugent l'ensemble un peu léger. Ce mets sera moins souvent servi lors des dîners.

Plats appréciés des résidents : caponata d'aubergines, endives au jambon, pomme de terre savoyarde.

M. Hardy souhaiterait pouvoir bénéficier d'un gâteau lorsqu'il est servi du poisson. Il juge le poisson comme un mets léger. Mme Bonnier lui rappelle que les cuisiniers essaient de répondre justement à l'apport calorique du repas. Lorsque le poisson est servi avec des légumes, il se peut que le dessert soit un gâteau, mais par contre lorsque le poisson est accompagné de riz ou pâtes, le dessert est plus léger.

Le souci sur la quantité de vermicelle est de nouveau soulevé, il est jugé trop peu selon les résidents. Un rappel sera fait aux cuisiniers.

Occasionnellement, les résidents aimeraient qu'on leur serve de la soupe à l'oignon.

Il arrive encore que la salade soit trop ou pas assez assaisonnée. Aujourd'hui, ce sont les cuisiniers qui la mélangent avant son entrée en salle à manger. Il se peut qu'il y ait une différence suivant la personne qui la mélange. Cette demande sera de nouveau transmise à l'ensemble de l'équipe cuisine.

Les rillettes sont jugées trop grasses. Cela sera revu avec le fournisseur.

Mme Hervochon R. aimerait occasionnellement que le poulet soit épicé au curry. Un essai sera fait.

Un rappel est fait à l'ensemble des participants sur l'utilisation de la moutarde. En effet, il y a quelques temps, il avait été proposé aux résidents des portions individuelles de moutarde mais celles-ci n'avaient pas remporté un vif succès. C'est pourquoi, aujourd'hui la moutarde est servie à la demande.

❖ Observations concernant l'organisation générale :

Mme Pirot observe qu'il est parfois difficile de circuler dans la salle à manger dû à une présence importante de personnes en fauteuils roulants ne favorisant pas le passage. Les places à table sont données en fonction de la demande du résident, des affinités de chacun mais aussi de la possibilité de passage entre les tables. Aujourd'hui, nous essayons de répondre à l'ensemble de ces critères et essayons bien sûr de ne pas contraindre les déplacements des professionnels et des résidents dans cette salle.

Mme Fiche trouve anormal que lorsqu'une demande de pain supplémentaire est faite à un membre du personnel, celui-ci, sans généraliser, se sert dans une corbeille où il en reste. Par mesure d'hygiène et de respect de chacun et pour éviter par ailleurs de « dépouiller Pierre pour habiller Jacques », ce n'est pas autorisé. Ceci sera rappelé aux personnels.

Les personnels servant le goûter souhaiteraient qu'il y ait plus de gâteaux « mous » sur les chariots de goûter pour les personnes ayant des difficultés de mastication. Cette demande est prise en compte par Mme Bonnier.

Pour le service du goûter, il est aussi demandé de mettre sur les chariots des lingettes désinfectantes pour nettoyer tables, adaptables, sols...Mme Drouet et M. Rousselet précisent que ce n'est pas nécessaire puisque qu'il y a des « lingettes » non jetables à utiliser avec le nettoyant de surface.

Les résidents aimeraient que l'entretien de certains chariots soit revu : grincement des roues, roue coincée sur un des chariots. Cela sera transmis à M. Guével, l'agent d'entretien.

Pour cette fin de réunion, nous lançons un débat :

Doit-on servir une collation à toutes les personnes visiteuses des résidents ?

Cette question est soulevée par un agent qui trouve que dans le contexte économique actuel, il serait normal de ne servir que les résidents. Cette personne ajoute aussi qu'il y a beaucoup de temps passé à servir les visiteurs.

Pour les résidents, les avis sont partagés. Certains apprécient que leur famille soit servie lors de la collation, d'autres souhaiteraient que le nombre soit limité.

M. Charron donne son avis qui est que la collation est aussi un moment de convivialité partagé entre les résidents, leurs familles, leurs amis...La convivialité et les échanges doivent être favorisés et valorisés dans notre établissement.

Interrogé à ce sujet, M. Rousselet indique que le coût du goûter est infime au regard du budget. Ce n'est pas à ce niveau qu'il y a des économies à réaliser. La perte de temps n'est pas un argument recevable. Il est rappelé qu'une collation (comme les résidents) doit être proposée aux personnes visiteuses des résidents.

Fin de séance : 16 h 00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET