



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

COMPTE RENDU « Commission menus » du lundi 13 juin 2016



Etaient présents :

- Résidents : Mme Bizeul, Mme Madeline, Mme Hervochon J., M. et Mme Fiche, Mme Saulnier, Mme Hervochon D., Mme Gaultier, M. Hardy, Mme Pirot, Mme Guerault, Mme Drouelle, Mme Henry.
- Personnels : Mme Charron (Agent de Service Hospitalier), Mme Leventi (Agent de Service Hospitalier), Mme Bonnier (cuisinière), M. Charron (animateur).
- Excusée : Mme Drouet

Début de la séance : 14h30

L'objectif de ces rencontres « commission des menus » est dans un premier temps de créer un temps de rencontre professionnels/résidents mais aussi de recueillir les envies et demandes des résidents concernant les repas servis, les observations sur le service en salle à manger...

Les résidents apprécient ce temps de parole avec les professionnels et font part qu'ils se sentent écoutés.

L'ensemble du groupe valide le compte-rendu de la dernière rencontre de la « commission des menus » datant du 22 février 2016.

❖ Observations diverses:

Un nouveau cuisinier a été recruté et rejoindra l'équipe le 1^{er} septembre 2016 suite au départ de Mme Delphine Gandon.

Lors de la confection de crêpes fourrées au jambon et à la sauce béchamel, les résidents souhaiteraient pouvoir en avoir des natures. Cela ne pose à priori aucun problème pour la cuisine, un essai afin d'évaluer les quantités souhaitées sera fait.

Pour rappel, tous les gâteaux confectionnés le dimanche sont de « fabrication maison ». Comme dans les restaurants, le groupe valide que le sigle  « fait maison » pourrait être ajouté lors de la rédaction des menus.

Mme Bonnier indique que des desserts servis comme la panna cotta et le tiramisu ont été arrêtés car étaient peu appréciés des résidents. Les résidents approuvent cette décision.

Suite à la demande de résidents d'avoir avec le pot au feu des poireaux et des navets, il a été observé que peu de navets avaient été consommés. En l'occurrence, les navets seront maintenus dans ce plat mais en quantité plus limitée.

Pour rappel et après demande de soignants, une purée de légumes est désormais confectionnée chaque jour.

Désormais, lors du service dans la salle à manger, deux soupières se trouvent à disposition des personnels, afin de limiter les déplacements de chacun. Il est demandé d'effectuer la même chose pour les potages sans sel. Mme Bonnier valide cette demande.

Il se peut que lors du service en salle de détente, il manque des entrées. Il est toutefois observé que pour le service en salle à manger, il y en a trop. Mme Charron se propose de réévaluer les quantités souhaitées et de les transmettre aux cuisiniers.

Le « pâté Hénaff », pour les résidents, n'a plus la même qualité qu'autrefois. Ils souhaitent d'ailleurs qu'il ne leur en soit plus servi. Les résidents font part qu'ils apprécient davantage la charcuterie autre. D'ailleurs une demande de pâté de saucisse est faite.

Problème de trous, problème de cuisson, il se peut que le pain ne rencontre pas le même succès suivant les boulangers. Le roulement entre boulangers a lieu tous les deux mois. Mme Bonnier rappelle que si des soucis sont rencontrés avec le pain, il ne faut pas hésiter à en faire part aux cuisiniers le jour-même.

Nouveau rappel : la salade qui arrivera dans les salles sera mélangée par les cuisiniers. Par contre, les résidents observent que parfois celle-ci est très grossièrement coupée, ils demandent à ce que la salade soit plus finement coupée. Mme Bonnier indique qu'une vigilance sera portée aux saladières.

Un essai de poires cuites avec crème anglaise a été fait mais celui-ci remporte peu de succès auprès des résidents. Les résidents préfèrent « l'ancienne méthode » : des poires nappées au chocolat ou des poires nature.

Une résidente fait part au groupe que la décision sur le choix du plat ou autre est prise parfois par le personnel servant en salle. Il est rappelé que lorsqu'un personnel aide à la décision, c'est qu'il sent la personne en difficulté pour effectuer un choix et nous ajoutons que les personnels connaissent aussi bien les goûts et habitudes de certains résidents. L'aide au choix n'intervient que dans des cas spécifiques.

Lors de la collation du dimanche après-midi, il est demandé de pouvoir bénéficier comme la semaine de « gâteaux secs ». Cela sera fait.

Il se peut que certaines boissons au sirop (orange, grenadine ou menthe) soient peu sucrées. Cela peut dépendre de la marque de la boisson ou du serveur. Le mieux est bien sûr d'en faire part le jour où cela arrive.

Mets demandés par les résidents : soupe à l'oignon, pommes cuites à la groseille.

Les résidents remercient les personnels de cuisine « *On leur demande beaucoup et on mange bien* »

Fin de séance : 16h00

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET