



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

COMPTE RENDU  
« Commission menus »  
du lundi 22 février 2016

Etaient présents :

- *Résidents*: M. Hardy, Mme Esnault, M. Dumast, Mme Madeline, Mme Hervochon D., M. et Mme Fiche.
- *Personnels*: Mme Charron (agent de service hospitalier), Mme Leventi (agent de service hospitalier), Mme Gandon (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...

❖ Retour sur le compte-rendu du lundi 7 décembre 2015:

Les résidents apprécieraient qu'il leur soit servi plus fréquemment de la soupe à l'oignon. Demande validée par la cuisine.

Les crêpes au jambon « industrielles » ne sont plus proposées aux résidents. M. Courgeon avait proposé un essai « fait maison », c'est-à-dire de commander des crêpes salées puis de faire la garniture. Les résidents souhaitent que l'essai se reproduise.

Les gâteaux « faits maison » sont grandement appréciés, en l'occurrence ceux confectionnés le dimanche midi.

Avec la prise en compte de ces changements, le compte-rendu de la rencontre du 7 décembre 2015 est validé par l'ensemble des participants.

❖ Observations diverses:

Le « fait maison » est apprécié par tous. Il semble intéressant qu'il soit mis en avant lors de la rédaction des menus. L'idée est validée par l'ensemble.

M. Dumast nous fait part d'un mécontentement concernant une partie de mur qui pour lui coupe la visibilité et la convivialité de la salle à manger. Ce mur se trouve au centre de la salle en partant des baies vitrées. Ce mur peut déranger alors nous proposons à M., s'il le souhaite, un changement de place mais il préfère rester à celle-ci.

Les résidents aimeraient qu'il leur soit servi plus souvent du pot au feu. Mme Gandon confirme que ce plat « d'hiver » est assez peu proposé et que cela changera. Certains souhaiteraient qu'on y ajoute navets et poireaux. Après étude, il sera possible d'ajouter des navets. Concernant les poireaux, la question sera portée à réflexion.

Un courant d'air se ressent dans la salle à manger, au niveau des résidents installés côté terrasse. Le problème a été atténué en fermant et calfeutrant la porte donnant sur l'accueil. L'information sera transmise à l'agent de maintenance afin qu'il puisse résoudre ce problème.

Il arrive qu'il y ait un manque de purée de légumes. En effet, « les jours passent mais ne se ressemblent pas ». Certains jours, lorsque les légumes peuvent facilement s'écraser, les agents en salle à manger favorisent ces légumes. Mais lorsque les légumes sont plus difficilement écrasables, les agents ont recouru à la purée de légumes. Les cuisiniers prennent en compte ces demandes et y répondront en fonction des accompagnements des différents plats.

Il est demandé, pour le service du dimanche midi, qu'il y ait à disposition deux chariots avec soupières afin de réduire les allers-retours des personnels en salle. Mme Gandon affirme que cela sera désormais fait.

Il est également demandé une quantité plus importante « d'entrées moulinées ». Mme Gandon s'étonne de cette demande car l'équipe cuisine a observé qu'il était servi à ce jour plus de potage que d'entrées. Une réévaluation des quantités sera faite.

Il est indiqué que le pâté « Hénaff » pouvait être servi grossièrement. Mme Charron s'interroge s'il était possible de servir des tranches plus fines. Le pâté « Hénaff », servi occasionnellement à certains dîners, se trouve comme tout le monde le sait en boîte ronde. Pour le personnel de cuisine, il semble aujourd'hui plus adapté de continuer à le servir en part, plutôt qu'en tranche fine. Les résidents aimeraient par contre pouvoir bénéficier de la gelée présente dans ce pâté.

Les résidents observent un gâchis important de pain. Le pain étant en majorité proposé individuellement, nous observons qu'il est difficile de restreindre le pain à chacun. Les résidents qui n'ont pas le nombre de tranches souhaitées en réclament systématiquement aux agents en salle à manger.

Les résidents observent parfois une différence sur la qualité gustative du pain selon l'origine des boulangeries. Ces observations avaient déjà été remontées auprès des boulangers concernés.

Fin de séance : 15 h 30

Rédacteur : C. CHARRON Validé par M. ROUSSELET