

COMMISSION DE MENUS DU 20 NOVEMBRE 2023

PARTICIPANTS :

Résidents : Mme Kergreis, Mme Derval, Mme Coperchini, Mme Vandenberghe, Mr et Mme Pottin, Mme Croizer, Mme Jaffré A., Mme Perrec.

Mme Gloret, directrice

Mme Hellec, animatrice

Mme Jacob, cuisinière

Mme Rattiname-Delaffon, diététicienne

ORDRE DU JOUR :

- BILAN DE L'ENQUETE DE SATISFACTION 2022-2023
- MENUS DES FETES DE FIN D'ANNEE
- POINTS DIVERS

➤ BILAN DE L'ENQUETE DE SATISFACTION (pour faire du repas un moment de plaisir)

L'enquête de satisfaction (préparation formulaire, échanges avec 31 patients, résultats de l'enquête) s'est déroulée d'octobre 2022 à mars 2023.

Il en est ressorti 3 gros axes d'amélioration : les potages, la viande et le poisson, les légumes et féculents en accompagnement.

La diététicienne a mené une réflexion sur les différentes pistes d'amélioration pour ces composants du repas et a échangé avec l'animatrice et le médecin coordonnateur en septembre à ce sujet.

👉 Il a été décidé de partir sur le thème du légume pour l'année en cours qui permettra de faire évoluer à la fois, les potages et les légumes en accompagnement.

👉 **Utiliser au maximum des légumes frais, de saison et locaux.**

- Un appel a été fait au personnel de l'Ehpad par la diététicienne en septembre dernier (lors de la réunion alimentation et à l'aide des Flash Info mis sur le tableau des agents) afin que chacun puisse participer à ce projet et s'informer pour trouver des producteurs locaux.

Un tableau a été réalisé, principalement à l'aide d'un site internet, pour regrouper les coordonnées des producteurs locaux.

L'actualité de ces dernières semaines n'a pas permis aux cuisinières de commencer à contacter ces derniers.

- Cette utilisation de légumes frais peut découler sur un atelier d'épluchage/découpage de légumes par les résidents (fréquence à définir) – Atelier déjà réalisé auparavant par l'animatrice et pommes de terre épluchées la semaine dernière en quasi autonomie sous l'œil de la cuisinière. Cet atelier a plusieurs avantages : rappel des tâches de la maison, augmentation de l'autonomie, satisfaction de manger ce que l'on a préparé et sentiment d'être utile.

☞ Adapter les potages aux goûts des résidents

- La diététicienne a mis en place, sur le buffet de la salle à manger, en septembre, un cahier sur une période définie (15 jours) afin de connaître les potages qui sont le moins appréciés (quantité importante de certains potages retournée en cuisine, interroger les résidents lors du diner). Il y a eu très peu de retour du personnel, peut-être dû aux travaux entrepris dans la salle à manger. A remettre en place ? Sur une période plus longue ? Remis en place à compter de ce jour jusqu'au 22/01/2024 pour les légumes principalement mais également les autres aliments.
- Lors d'ateliers avec l'animatrice, faire participer les résidents sur des recettes de potages qu'ils avaient l'habitude de confectionner chez eux (et qui pourrait déboucher sur un livre de recettes ?) – 1 atelier a déjà été réalisé : la liste d'ingrédients pour 5-6 potages a été créé.

☞ Améliorations diverses autour du légume

- Cuisiner un seul légume à la fois plutôt que des poêlées.
- Si la cuisine utilise des légumes surgelés certaines fois, il serait nécessaire de trouver une autre cuisson qu'à l'eau pour éviter le goût « flotteux ».

☞ Pour accompagner les hors-d'œuvre de légumes (cuits ou crus), **un « atelier vinaigrette »** pourrait être mis en place – Un résident par semaine pourrait réaliser la vinaigrette.

☞ La présentation du menu fait l'objet, chaque jour, d'un atelier « lecture (et écriture) » réalisé par l'animatrice – **Une simplification des intitulés** serait peut-être préférable pour une meilleure compréhension des résidents.

Les cuisinières donneront des intitulés simplifiés à la secrétaire.

☞ **Remontées des résidents** sur différentes composantes du repas

☞ La cuisson des viandes ne semble pas les satisfaire mais aucun plat en particulier n'est cité.

- Proposition d'en parler aux agents qui servent les repas ou aux cuisinières quand un plat ne plait pas, afin que ce soit noté et pris en compte.
- Proposition de faire une visite ponctuelle lors de la préparation des repas pour se rendre compte (1 seul résident à la fois).

☞ Trop de poisson dans la semaine.

- Les structures d'hébergement de personnes âgées ont pour obligation de suivre les recommandations du GEMRCN décliné en plan alimentaire suivi par la cuisine.
La viande et le poisson sont la 2^{ème} piste d'amélioration qui est ressortie de l'enquête de satisfaction.
Elle sera prise en compte dans un second temps.

☞ Les gâteaux du dimanche ne semblent pas faire l'unanimité – Point à contrôler sur les prochains dimanche.

- ⇒ Bien évidemment, des contraintes existent face aux changements/améliorations possibles.
Le plan alimentaire doit être respecté pour apporter un bon équilibre alimentaires aux résidents.
Le budget « alimentation » est en très forte augmentation cette année alors qu'il avait déjà été revalorisé de + 6 % par rapport à l'année dernière.

➤ MENUS DES FETES DE FIN D'ANNEE

REPAS DE NOËL DU 21 DECEMBRE

Déjeuner

Kir pétillant - canapés
Brioche à la mousse de canard, bloc de foie gras et confits d'oignons
Paleron de porc confit
Frites
Plateau de fromage (Roquefort, Brie et St Nectaire) - Salade verte
Tourbillon de fruits rouges
Café et chocolats

Goûter

Bûche de Noël pâtissière au café (Boulangerie de Plouray)
Café

Dîner

Potage de potiron
Œufs durs macédoine
Liégeois vanille

DINER DU REVEILLON DE NOEL 24 DECEMBRE

Potage aux champignons des bois
Feuilleté de Saint Jacques
Salade
Yaourt fantaisie

JOUR DE NOEL 25 DECEMBRE

Déjeuner

Kir pétillant - canapés
Terrine aux écrevisses à l'armoricaine
Roti de chapon aux marrons confits et porto
Poêlée de pommes de terre et champignons
Plateau de fromage (idem que ceux du 21/12)
Sapin tout chocolat
Café et pâtes de fruits

Goûter

Brioche à la fleur d'oranger
Café

Diner

Potage
Paté en croute
Flan d'asperges et carottes
Buchette glacée

REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 31 DECEMBRE

Potage

Mortadelle à la truffe
Duo de carottes
Liégeois aux fruits

1^{er} JANVIER

Déjeuner

Kir pétillant – Canapés
Millefeuille de saumon fumé et artichaut
Civet de cerf aux griottes
Pommes forestines
Plateau de fromage (Idem que ceux du 21/12)
Allumette pomme tatin
Café et chocolats

Goûter

Gâteau
Café

Diner

Potage
Tourte feuilletée à la volaille et aux champignons
Salade d'endives
Crème dessert

➤ **POINTS DIVERS**

- 30/11 => Repas de crêpes
- 18/12 => Atelier Sablés de Noël avec l'animatrice
- La prise du gouter se fait en salle de restauration à partir de ce jour.
Possibilité de se mettre dans la partie « salon » si certaines personnes veulent se regrouper.