

EHPAD MARGUERITE DE FLANDRE ORCHIES
COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS

Du mercredi 9 août 2017

Présents :

• Résidents :

- | | | |
|---------------|---------------|--------------------|
| - Mme DUFOSSE | - Mme BAR | - M. DEREGNAUCOURT |
| - Mme CABY | - Mme DARSY | - Mme MELAERTS |
| - Mme FROMENT | - Mme HEESSEN | - Mme HONOREZ |
| - Mme LEMAIRE | - Mme OVART | - Mme DEVIENNE |
| - M. BERNARD | - M. COPIN | - Mme SARELS |
| - Mme BONNE | - Mme CARPEZA | |

- Personnel :**
- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| - Annick WARTELLE, directrice | - Éric DEWEZ, cuisinier |
| - Xavier MARAZZATO, animateur | - Isabelle TASEUX, AS |
| - Marie PAVE, AS | - Alexia GHESTEM, Ergothérapeute |

1 – Retour sur le compte-rendu de la dernière Commission des Menus

Le plat œufs/épinards a été, comme convenu, supprimé des menus du soir et placé le midi, à la satisfaction des résidents.

En ce qui concerne les cœurs de blé, qui présentent un risque pour les résidents sujets aux fausses routes, il est rappelé qu'il doit être prévu de la purée, en plus, pour les salles à manger d'étage.

L'idée de remplacer, pour les résidents en régime mixé, les frites par des croquettes de pomme de terre (au lieu de la purée) a été abandonnée. En revanche, un supplément de frites avec beaucoup de sauce doit être maintenu pour satisfaire certains résidents.

Le service du midi est beaucoup plus rapide depuis que sont servies des « assiettes-types ».

2 – Bilan des repas

* Madame WARTELLE procède à la lecture du cahier mis à disposition des résidents en salle à manger. Les remarques sont en majeure partie positives, mais quelques points négatifs sont signalés, qui méritent d'être évoqués pour améliorer notre service.

D'une façon générale, les poissons proposés font l'unanimité, mais le « vivaneau » n'a pas été apprécié des résidents (trop sec, arêtes et peau trop dure).

Une remarque est faite en avril sur l'insuffisance de cuisson des frites (blanches et très dures). Cela est arrivé ponctuellement et ne s'est pas reproduit. De même, plusieurs résidents ont signalé que les petits pains aux raisins n'étaient pas cuits un dimanche matin (début juillet).

Des résidents se plaignent que la vaisselle ne soit pas toujours très propre, surtout les couverts. Mme WARTELLE rappelle la consigne de ne pas mettre trop de couverts en même temps dans le lave-vaisselle.

* Des propositions sont faites par les résidents présents pour des desserts :

Mme BAR aimerait qu'il y ait davantage de fruits frais servis en cette saison estivale. Eric en prend note. M. DEREGNAUCOURT souhaiterait des poires et du raisin : c'est prévu mais un peu plus tard en saison. Mme DEVIENNE liste des idées de pâtisseries : éclairs, Paris-Brest, Forêt-Noire, tarte au flan, au sucre.

* En ce qui concerne les fromages,

Mme SARELS estime qu'il y a trop de fromages fermentés le soir et aimerait que soient proposés plus souvent du gruyère ou du comté. Les résidents font part de leurs goûts en matière de fromage, afin d'élargir le choix : Gruyère, Hollande, Babybel, Vache qui rit, St Moret, Comté, Edam.

Certains résidents regrettent de ne pas avoir plus souvent du fromage emballé. Eric rappelle qu'ils peuvent en avoir à la demande lors des repas du soir « plateau de fromages ». En effet, c'est ce qui avait été convenu à la dernière Commission des Menus : 2 morceaux de fromage à la coupe servis systématiquement et un 3^{ème} fromage emballé pour les résidents qui le souhaitent.

Une remarque est faite sur la trop grande fréquence du « tartare ». D'autres variétés de fromage à tartiner seront proposées pour les personnes en régime mixé.

* Mme OVART estime qu'il y avait trop de vinaigrette dans la salade servie ce midi. Les avis sont partagés. Sinon de l'avis général, il n'est pas utile de servir la vinaigrette à part, comme on l'avait envisagé en début d'année.

Le personnel soignant demande que soient réduites les quantités de salade servie aux étages, afin d'éviter le gaspillage.

Les résidents, ayant beaucoup apprécié les verrines confectionnées lors de l'atelier des Petits Oignons, souhaiteraient des verrines thon/tomates en salle de restauration.

* Les cahiers de liaison des étages font état d'une remarque sur l'insuffisance de sauce prévue pour les régimes mixés. Eric propose d'instaurer une règle : à partir de 6 mixés, prévoir un bol de sauce supplémentaire.

3 – Repas à thème et petit-déjeuner festif

Xavier annonce le programme des mois à venir :


Le petit-déjeuner festif, qui remporte beaucoup de succès, est prévu la prochaine fois autour du thème de l'Inde.

Le repas moules de la Braderie est programmé le lundi 11 septembre.


Le vendredi 15 septembre est prévu le passage de la Municipalité et du Comité de braderie : distribution des cochons en pain d'épices suivie d'un apéritif.

Le défilé Folklorique passera devant l'EHPAD le dimanche 17 septembre dans l'après-midi.

La Semaine Bleue est programmée du 2 au 8 octobre 2017 et sera suivie par la Semaine du goût du 9 au 15 octobre.

 **Les résidents n'ont pas aimé**

- Le vivaneau

 **Les résidents ont aimé**

<ul style="list-style-type: none">- Les potages- Le melon- La ratatouille- Le corned-beef- Les tomates farcies	<ul style="list-style-type: none">- Le coucous- Le potjevleesch- Le pot au feu- Le pain perdu- La soupe aux asperges
--	--

- Les résidents aimeraient

- Des pommes de terre vapeur nature avec le poisson
- De l'osso-buco avec des tagliatelles
- Du rôti de porc avec des haricots blancs
- Salade œuf / lardons / mimolette
- Des haricots blancs

La prochaine Commission des Menus est prévue début novembre 2107 ; Ce sera l'occasion de faire un point sur les menus du cycle d'hiver et de réfléchir aux menus des fêtes de fin d'année.