

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

**Du lundi 13 novembre 2017**

**Présents :**

**• Résidents :**

- |                |               |                    |
|----------------|---------------|--------------------|
| - Mme FRUCHART | - Mme BAR     | - M. DEREGNAUCOURT |
| - Mme CABY     | - Mme DARSY   | - Mme MELAERTS     |
| - Mme FROMENT  | - Mme HEESSEN | - Mme BAROIS       |
| - Mme LEMAIRE  | - Mme OVART   | - Mme DEVIENNE     |
| - M. BERNARD   | - M. COPIN    |                    |

- Personnel :**
- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| - Annick WARTELLE, directrice            | - Éric DEWEZ, cuisinier        |
| - Gwenaëlle POSEZ, Médecin Coordonnateur | - Xavier MARAZZATO, animateur  |
| - Delphine BECART, Cadre de Santé        | - Lise FOUCART, aide-soignante |
| - Christophe HERBAUT, Société API        | - Mélanie HENNEBERT            |
| - Cindy LIVE, AMP                        | - Audrey HENDRYCK              |

**1 – Bilan des repas**

\* Madame WARTELLE procède à la lecture du cahier mis à disposition des résidents en salle à manger.

D'une manière générale, les remarques sont positives, seule remarque négative signalée par plusieurs résidents : les pommes de terre insuffisamment cuites (repas de fin septembre).

Il est procédé à un tour de table pour que les résidents s'expriment directement. Mme BAR estime qu'on propose trop souvent du maroilles, beaucoup de résidents demandent du fromage emballés (type babybel).

En ce qui concerne les plateaux de fromages, Éric précise que le dimanche, il est servi du fromage à la coupe et que le jeudi, c'est alterné : une semaine fromage en portions, une semaine fromage à la coupe. Cependant, il reconnaît qu'il y a eu des « ratés » ces derniers temps. Mme WARTELLE rappelle ce qui a été convenu à la dernière réunion, à savoir qu'un 3<sup>ème</sup> fromage emballé est servi sur demande des résidents.

Pour les régimes mixés, Mélanie indique qu'il faut éviter les fromages au poivre qui comportent des grains : à remplacer par du fromage de type Saint-Moret. Par ailleurs, Il est convenu que soit généralisée la pratique de 2 bols de sauce pour tous les repas aux étages.

Le chocolat chaud (servi 1 fois toutes les 6 semaines) est apprécié des résidents, particulièrement dans les étages. M. BERNARD aimerait qu'il soit moins épais.

Le 3e signale un problème de fausse route avec les cœurs de blé. Mme WARTELLE rappelle qu'il est nécessaire de prévoir de la purée en supplément pour les repas à l'étage.

Mme BAR fait part de remarques de résidents concernant le service du repas au 3e. Il serait trop vite desservi le midi ? Mme BECART interrogera les résidents concernés.

La question de la taille des bouteilles d'eau pétillante est à nouveau soulevée. Elle est en effet servie en bouteilles d'1,5 litre. Cependant, il n'est pas possible de servir des petites bouteilles de 0,5 litre, en raison de leur coût très élevé (2 à 3 fois plus cher...). Il est donc recommandé de bien serrer le bouchon, pour garder l'eau pétillante.

### 3 – Souhait pour les repas des festivités de fin d'années

Les résidents sont interrogés sur leurs souhaits pour les repas de Noël et Nouvel an. Parmi les idées évoquées :

- En entrée : coquilles St Jacques, œuf de lump, bouchée à la reine (M. DEREGNAUCOURT), velouté de potiron (Mme LEMAIRE), foie gras (en fonction des coûts cette année...), saumon fumé, escargots en feuilleté, salade périgourdine ou bar en gelée (Mme DARCY).
- En plat : boudin blanc truffé ou aux cèpes, poêlée de champignons, chapon ou pintade, chevreuil sauce airelles, M. DEREGNAUCOURT propose une soupe à l'oignon gratinée qui pourrait être servie le soir du Nouvel An.
- En dessert : bûche glacée ou sorbet aux fruits, café gourmand, tarte aux pommes avec sa boule de glace, Mme DEVIENNE propose Irish Coffee.
- En apéritif : Il est demandé à l'unanimité des « bulles » aromatisées éventuellement avec un sirop de violette ou de pêche. il y aura un apéritif au choix : Suze, Ricard, Byrrh, Raphaël sont cités mais aussi un cocktail rhum/orange.

Les Aides-soignants demandent à ce qu'on prévoit un apéritif sans alcool pour les repas à l'étage.

Éric composera les menus de fêtes à partir de ces suggestions.



#### Les résidents ont aimé

- |                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| - les pommes de terre au four | - les lasagnes             |
| - les coquilles de poisson    | - les soupes               |
| - la purée                    | - le petit déjeuner indien |

#### - Les résidents aimeraient

- |   |   |
|---|---|
| - les crevettes pamplemousse                      | - le chou rouge ou braisé               |
| - les choux de Bruxelles                          | - une fondue de poireau avec le poisson |
| - du chèvre chaud avec une pomme de terre au four |   |