

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

Du mercredi 4 avril 2018

Présents :

• **Résidents :**

- | | | |
|----------------|-----------------|--------------------|
| - Mme FRUCHART | - Mme BAR | - M. DEREGNAUCOURT |
| - Mme DARSY | - Mme MELAERTS | - Mme FROMENT |
| - Mme HEESEN | - Mme OVART | - Mme DEVIENNE |
| - M. BERNARD | - Mme PLOUCHART | - Mme BONNE |
| - Mme SARELS | | |

- **Personnel :**
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| - Annick WARTELLE, directrice | - Xavier MARAZZATO, animateur |
| - Delphyne BECART, Cadre de Santé | - Cindy LIVE, AMP |
| - Anthony HAEYAERT, Cuisinier | - Catherine JACQUINET, AMP |
| - Joanna PERUS, AMP | |

- **Famille :** - Philippe DELZENNE, Fils de Mme BONNE

1 – Bilan des repas

Madame WARTELLE procède à la lecture du cahier mis à disposition des résidents en salle à manger, puis fait un tour de table, afin que les résidents puissent s'exprimer directement.

D'une façon générale, les remarques écrites sont positives et les repas bien appréciés. La discussion amène cependant des remarques sur certains plats.

Ainsi, une majorité de résidents boudent la purée de pois cassés, mais le potage de pois cassés est cependant apprécié.

M. BERNARD et Mme BAR n'ont pas aimé le filet mignon, qu'ils ont trouvé trop dur, avec des tranches trop épaisses. Peut-être une cuisson trop longue ? Anthony va vérifier la question. Par contre, les côtes de porc dans l'échine ont été très appréciées, ainsi que les viandes en sauce. Les tripes et les andouillettes ne rencontrent pas un succès unanime.

M. BERNARD souhaiterait davantage de sauce avec le couscous. De la sauce (jus de légumes) supplémentaire sera prévue. Les résidents aimeraient une sauce persillée pour accompagner le pot au feu.

Le personnel signale que les pâtes de type « spätzle » représentent un risque de fausse route à cause de leur texture. Madame BECART propose de les remplacer par de la semoule pour les personnes à risque. Mme BAR trouve que les muffins servis en dessert sont trop gros et trop consistants.

Les pommes de terre au four servies le samedi soir précédent n'étaient pas suffisamment cuites. Explication : la personne en cuisine ce jour-là n'avait pas l'habitude d'utiliser le four. Sinon, Mme HEESSEN précise qu'elle trouve la purée très goûteuse.

En ce qui concerne les fromages, les résidents réclament du roquefort et du camembert à la coupe. Catherine demande, pour les repas servis à l'étage, des fromages à pâte dure pour les résidents qui ne sont pas en repas mixés.

Joanna indique que les résidents apprécient la variété de goûters proposée. Xavier demande à ce que ne soient pas servis de glaces « Mister Freeze » au goûter cet été, car ils sont malaisés à consommer.

2 – Propositions et évènements à venir

Anthony précise que le cycle des menus d'été sera mis en place d'ici à la fin du mois. Il est fait appel aux suggestions des résidents : que souhaitent-ils faire figurer sur les menus d'été ?

M DEREGNAUCOURT propose des salades composées, avec des pommes de terre, des lardons et des dés de fromage.

D'autres propositions sont faites par les résidents :

- du maïs,
- des asperges,
- des haricots verts en salade,
- des cœurs de palmiers,
- des poireaux vinaigrette,
- des tomates farcies,
- des assiettes anglaises,
- du potch-vlesch.

Pour introduire des nouveautés, Anthony se propose de servir un gazpacho (soupe froide à la tomate) en entrée le midi. Un test sera fait prochainement.

En ce qui concerne les prochains évènements :

- Un repas à thème sur le Brésil aura lieu le mercredi 31 mai.
- Un petit-déjeuner à thème « surprise » est prévu pour le mercredi 13 juin.
- Le barbecue annuel de l'établissement se déroulera le vendredi 8 juin.

Et le mardi 26 juin aura lieu la traditionnelle journée à Bray-Dunes, avec un repas moules-frites sur la digue. Journée offerte aux résidents, comme tous les ans, par le Comité de Braderie de la ville d'Orchies.

La prochaine Commission des Menus est programmée pour le mercredi 11 juillet 2018.