

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

Du lundi 16 juillet 2018

Présents :

• **Résidents :**

- | | | |
|----------------|---------------|--------------------|
| - Mme FRUCHART | - Mme BAR | - Mr DEREGNAUCOURT |
| - Mme MELAERTS | - Mme FROMENT | - Mme HEESEN |
| - Mme OVART | - M. BERNARD | - Mme PLOUCHART |
| - Mme SARELS | - Mme CABY | - Mme DELABRE |
| - Mr COPIN | | |

- **Personnel :**
- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| - Annick WARTELLE, directrice | - Xavier MARAZZATO, animateur |
| - Quentin KRUSZKA, infirmier | - Valérie CARLIER, AMP |
| - Eric DEWEZ, Cuisinier | - Catherine JACQUINET, AMP |
| - Joanna PERUS, AMP | |

1 – Bilan des repas

Eric procède à la lecture du cahier mis à disposition des résidents en salle à manger. D'une façon générale, les remarques écrites sont positives et les repas bien appréciés, notamment la joue de porc, la langue de bœuf, le tartare de saumon, les pommes de terre au four. Quelques observations cependant :

Le problème des oranges servies en dessert est signalé à plusieurs reprises. En effet, elles sont impossibles à éplucher pour beaucoup de résidents et donc emportées en chambre et souvent jetées. Une solution sera testée avec l'acquisition d'un épluche-agrumes.

Les AMP évoquent la consistance de certains desserts pâteux pour les résidents qui sont en repas mixés, de type beignets par exemple. Eric rappellera auprès de l'équipe cuisine les techniques permettant d'alléger ce type de plat. Le riz aux petits légumes pose problème également pour ces résidents, à cause des risques de fausse route. Un menu de substitution sera désormais proposé en cas de problème de déglutition.

Les spécialités espagnoles n'ont pas rencontré un grand succès, car aussi bien la paëlla que le gaspacho (soupe froide à la tomate) ont été boudés ! Une nouvelle tentative sera faite avec le gaspacho, qui malheureusement a été servi un jour de mauvais temps (impossible de prévoir la météo...)

Il est procédé à un tour de table, afin que les résidents puissent s'exprimer directement.

Mme BAR trouve le maquereau au vin blanc trop ferme et lui préfèrerait des sardines à l'huile.

Les avis sont partagés en ce qui concerne les betteraves rouges : en cubes ou râpées ?

Une remarque concerne la farce des tomates farcies, jugée trop sèche. Une viande moins maigre sera prévue pour la prochaine fois.

Mme SARELS n'apprécie pas la bruschetta, qu'elle trouve trop sèche. Eric va voir comment il peut améliorer la base.

Madame HEESSEN précise qu'elle apprécie les sauces servies, d'une façon générale.

En ce qui concerne les desserts, les sorbets et la panna cotta rencontrent un succès unanime. Joanna demande que l'on ne serve plus de biscuits de type palmier aux étages, à cause de la texture. Un gouter plus mou sera prévu.

Mme BAR et Mme PLOUCHART aimeraient que soient prévus au menu davantage de fruits de saison : nectarines, melon, abricots, etc..

Les différents repas à thème ont été appréciés : repas brésilien, petit-déjeuner surprise (indien), les moules frites lors de la journée à Bray-Dunes.

2 – Propositions et évènements à venir

Le cycle des menus d'été a été mis en place en mai, en tenant compte des suggestions faites par les résidents lors de la dernière commission de menus.

Des demandes complémentaires sont formulées par les résidents : poulet fumé, tartes aux fruits (abricots, myrtilles,...), boules de glace et sorbet.

En ce qui concerne les prochains évènements : la braderie en septembre, la semaine de vacances au gîte pour certains.

Xavier précise que l'atelier des « Petits oignons » change de nom pour devenir « l'atelier des délices ». Il continuera à fonctionner en août malgré la période des congés annuels.

La prochaine Commission des Menus aura lieu courant novembre 2018, pour la préparation des fêtes de fin d'année.