

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

Jeudi 19 Septembre 2019

Présents :

• **Résidents :**

- | | | |
|----------------|----------------|--------------------|
| - Mme FRUCHART | - Mme BAR | - Mr DEREGNAUCOURT |
| - Mme MELAERTS | - Mme BERT | - Mme HEESEN |
| - Mme OVART | - M. BERNARD | - Mme PLOUCHARD R. |
| - Mme SARELS | - Mme CAPPOEN | - Mme DELABRE |
| - Mme BECUWE | - Mme DEVIENNE | - Mme LEMAIRE |
| - Mme CLIN | - Mme DAROCHA | - Mme BERTHELEMY |
| - Mme DRUVENT | - Mme PERRIN | - Mme CABY |
| - Mme BAROIS | | |

- **Personnel :**
- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| - Laure LEYRIS, Directrice | - Xavier MARAZZATO, Animateur |
| - Davina LUCAS, Secrétaire | - Joanna PERUS, AMP |
| - Éric DEWEZ, Cuisinier | - Delphyne BECART, Cadre Sup de Santé |

1. Remarques des résidents

- Mme CLIN, approuvé par plusieurs résidents, se plaint que les plats servis sont parfois froids et que les soupes sont souvent trop légères (goût d'eau).
 - Mme BECART rappelle à l'assemblée que le service cuisine a subi beaucoup de changements ces derniers mois avec le départ d'un cuisinier confirmé.
 - Éric va effectuer un point avec ses collègues afin d'améliorer la température des plats (exemple : bien utiliser les assiettes chaudes) et la consistance des soupes. Éric demandera l'avis aux résidents en fin de mois afin de s'assurer de la résolution de ce problème.

- Mme PERRIN est d'avis qu'il y a trop souvent du riz, des pâtes et de la semoule.

- Mme BAR déplore le manque de serveur le dimanche, ce qui rend le service plus long.
 - Mme BECART lui explique qu'il y a le même nombre de personnes au service.
 - Xavier explique à Mme BAR que cette impression vient du fait que, le week-end, le service est effectué par du personnel d'étage, moins habitué au service de la salle du rez-de-chaussée (à l'inverse de Xavier et des AMP).

Mme BERTHELEMY aimerait du chauffage dans la salle de restauration.

- Delphyne rappelle que le chauffage a été rallumé la semaine dernière et que la salle de restauration est bien chauffée.
- Etant situé près de la porte, il y a quelques fois un courant d'air. Xavier propose de fermer la porte du restaurant afin d'éviter ce courant d'air.

- Les résidents se demandent s'il ne serait pas plus judicieux de prévoir des gâteaux types quatre quart plutôt que les gâteaux individuels.
 - Cela a déjà été testé mais plusieurs problèmes se sont posés, entre autres, la conservation et la difficulté à servir.
- Les tranches de pain d'épices sont trop copieuses (servies par 2 et trop épaisses)
- Mme SARELS souhaiteraient que soit proposé davantage de choix en fromage emballés.
 - Il est convenu de proposer 3 fromages de textures différentes (ex : pâte dur, à tartiner et fermenté)

Puis c'est au tour des AMP de transmettre les questions et remarques des services qui concernent pour la plupart les repas des résidents qui mangent mixés :

- La température des chariots a été constatée chaude alors qu'il s'agissait d'un repas froid.
 - Éric a vérifié cette information et explique à l'assemblée que la température des chariots n'est pas vraiment réglable. Cependant, ils sont composés d'un côté chaud et d'un côté froid. Lors d'un repas froid, les plateaux sont donc disposés du côté froid.
- Il faudrait éviter le mettre de la sauce tomate dans la purée car les résidents n'ont pas appréciés.
- La sauce est souvent trop liquide.
- Aujourd'hui, il y avait des morceaux d'asperges dans la sauce.
- Les « mixés » se plaignent d'avoir toujours les mêmes desserts, serait-il possible de faire des présentations plus « alléchantes » des desserts et des repas également ?
- Serait-il possible d'avoir des pommes dauphines en remplacement de la purée le jour des frites ?
 - Éric propose de cuire les frites à la vapeur puis de les plonger quelques secondes à la friteuse afin d'apporter un petit gout de friture (test à effectuer).
- Serait-il possible de diversifier davantage les viennoiseries du petit déjeuner du dimanche ?
 - Éric rappelle qu'il y a 4 sortes de viennoiseries de proposés sur un cycle de 4 semaines (croissant, pain au chocolat, brioche et pain aux raisins)

- Les jours de fêtes, des gâteaux apéritifs sont servis. Serait-il possible de prévoir ou de « fabriquer » des gâteaux apéritifs pour les « mixés » qui ne peuvent consommer de gâteaux apéritifs « normaux » ?

Des tests vont être réalisés

2. Idées pour les menus d'hiver

Le cycle d'hiver (composé de 6 semaines) débutera dans un mois. Éric demande aux résidents de proposer des plats d'hiver à inclure. Plusieurs denrées sont proposées :

- Du potiron (en soupe et en gratin)
- Du chou braisé avec saucisse
- De la langue de bœuf
- Des potages (chou-fleur...)
- Des tripes
- Des pommes de terre au four
- Une potée avec du lard
- Du chou rouge avec une côtelette et compote
- Une sauce charcutière pour accompagner une saucisse
- Gratin choux de Bruxelles
- Pot au feu
- Endives (salades et gratins)
- De la blanquette
- Des couques belges
- De la choucroute

Mme BECART et Xavier rappellent aux résidents qui participent à une animation que le goûter est distribué lors de l'animation et non en chambre.

3. Questions diverses

Suite à plusieurs remarques sur la rapidité du service du soir, Mme BECART propose aux résidents de **commencer à servir le repas à 18h (18h15 au paravant)**. Cela permettrait aux résidents d'avoir plus de temps pour manger. Toutefois, Mme BECART insiste sur le fait que les résidents ne doivent pas remonter plus tôt car le personnel ne sera pas disponible (sont en chambre avec des plus dépendants pour le coucher). Cela s'appliquera en test à partir de lundi prochain et un rappel sera effectué sur l'ardoise.

La prochaine réunion est prévue pour début novembre (le 8 à confirmer) afin de préparer les menus des fêtes. Lors de cette réunion, il sera proposé aux résidents de travailler en groupe afin de composer un menu entier.