

COMPTE RENDU

DE LA COMMISSION REPAS

DU VENDREDI 22 JANVIER 2021

Présents :

Résidents : Mme GUIDON, Mme DUPONT, Mme COUSIN, Mme L., Mme RECORDIER, Mme DURIVault, Mme THUILLIER, Mme BIGOT, Mme DESSIAUME, Mme PORCHERON, Mr T. et Mr LENOIRCY.

Personnel : Mme VION Pauline (Psychomotricienne), Mr FEYDEL Morgan (Responsable Hébergement) et Mr MOREAU Loïc (Chef Cuisinier).

Début de la commission : 11h00

Mr FEYDEL débute la commission en rappelant les objectifs de cette rencontre : il s'agit pour les résidents d'évoquer leurs propres avis sur la qualité de la restauration dans l'établissement. Les points positifs et négatifs seront alors évoqués à la condition que les remarques soient constructives et fassent émerger des propositions concrètes.

Mme VION qui accompagne les résidents ayant des difficultés pour s'alimenter seul et pour exprimer leur opinion développera le ressenti de ces personnes sur l'alimentation d'une manière globale, ainsi que l'avis du personnel soignant intervenant dans leur prise en charge.

1. Entrées

- Les résidents affirment que les plats sont très variés. Il arrive parfois de retrouver une entrée composée de la même chose que lors du jour précédent (exemple : des pâtes le lundi midi et une salade de pâtes le mardi soir). Mr MOREAU explique que cela permet d'utiliser les restes plutôt que de jeter de la nourriture. Cela avait déjà été souligné lors de la précédente commission et les résidents approuvent à l'unanimité cette décision.
L'effort du chef cuisinier sur la variation des plats est donc ici souligné.
- Une résidente explique que du riz avait été mis en plat principal le midi ainsi qu'en entrée du soir le même jour, sans pouvoir retrouver la date exacte. Cela n'est pas retrouvé par le responsable hébergement et le chef cuisinier dans les précédents menus.
- Il arrive que l'assaisonnement des plats ne satisfasse pas tous les résidents. Certains affirment que la sauce n'est pas assez présente pour les salades alors que d'autres personnes la jugent amplement suffisante. Il est rappelé que du vinaigre et de l'huile sont disponibles sur chacune des tables de la petite et grande salle à manger pour pouvoir satisfaire chacun.

2. Plats

- Une résidente explique que la dinde est trop présente dans les menus. En parallèle, les brocolis y sont, selon elle, trop absents. Cela est entendu par le responsable hébergement et le chef cuisinier afin d'être attentifs sur les prochains menus.
- Les résidents présents expriment le souhait de voir la blanquette de veau, les tomates farcies, le gratin dauphinois et le chou farci davantage proposés au menu. Cela est également noté par le chef et le responsable hébergement pour la réalisation des menus suivants.

- Les choux de Bruxelles qui avaient été mis au menu le mois dernier n'ont pas été assez cuits selon les personnes présentes. Il s'agissait ce jour-là du cuisinier remplaçant et un souci avait effectivement été rencontré lors de la cuisson. La choucroute est demandée par une résidente ; le chef explique que cela sera proposé au menu au mois de février.
- Les carottes sont unanimement jugées très bonnes par les résidents. De plus, il est souligné la qualité du chou cuisiné de manière globale, en concordance avec les remarques établies lors d'une précédente commission.
- D'une manière générale, les plats sont décrits comme trop copieux par les résidents. Il est alors expliqué que les portions correspondent aux apports recommandés selon la qualité du plat et que chaque menu a été validé par le chef cuisinier, le responsable hébergement puis par le médecin coordonnateur de l'établissement.
- Mme VION fait remonter plusieurs informations en provenance des équipes qui supervisent le repas des résidents dépendants :
 - o La consistance de la purée est très variable : parfois très liquide et parfois très dure.
 - o Il arrive que la sauce soit manquante dans certains plats, en étant pourtant très appréciée par les résidents.

Cela sera pris en compte par le chef cuisinier et son collègue remplaçant. Il peut arriver que la présentation des plats mixés ne soit pas jugée satisfaisante par les résidents, mais en admettant le fait que cela soit difficile à réaliser ; la texture mixée doit être homogène en étant obtenue à partir de viandes, de légumes, de féculents et de fruits. L'aspect esthétique du plat est également placé au centre des préoccupations du chef cuisinier afin de renforcer l'envie alimentaire du résident, et donc les apports nutritifs nécessaires pour l'organisme.

3. Fromage et desserts

- Les résidents affirment que les portions de fromage sont parfois trop petites et souhaiteraient qu'il soit servi en plus grande quantité. De plus, pour les personnes qui s'alimentent avec des plats mixés, il est émis le souhait d'avoir un fromage type « Vache qui rit » ou « Kiri » plutôt que systématiquement un fromage blanc. Cela sera revu avec la direction et l'équipe des cuisines.
- Il est également demandé de pouvoir bénéficier dans la mesure du possible des mêmes desserts pour les régimes mixés que ceux proposés en menu de texture normale, ainsi que de pouvoir avoir davantage de yaourts aux fruits dans un souci de variation des desserts.
- D'une manière générale, les résidents jugent les desserts entièrement satisfaisants, et notamment les tartes. Le chef cuisinier est félicité pour son travail sur la qualité de ces plats.

4. Menus à thèmes / Menus améliorés

- Les menus pour les fêtes de fin d'année étant passés, le repas ayant pour thème le nouvel an chinois se déroulera le jeudi 11 février.
- Il est proposé aux résidents de recueillir leurs souhaits quant aux thèmes des prochains repas. Aucune envie particulière n'est évoquée de la part des personnes présentes ; il est alors proposé au chef et au responsable hébergement de déterminer les thèmes des mois à venir jusqu'à la prochaine commission.

Fin de la commission à 11h50.

**La prochaine commission repas se déroulera
le vendredi 30 avril 2021 à 11h.**