

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION REPAS DU VENDREDI 28 MAI 2021

Présents :

Résidents : Mme COUSIN, Mme DURIVault, Mme L., Mme MAUNY, Mme THUILLIER, Mme C., Mme LANSON, Mme LEMAIRE, Mme LALLY, Mr SIVIGLIA, Mr CARO et Mr LENOIRCY.

Personnel : Mme VION Pauline (Psychomotricienne), Mme BOUZELMAD Naziha (Agent de restauration), Mme EL KHAMMAR Latifa (Agent de restauration), Mr MOREAU Loïc (Chef Cuisinier) et Mr FEYDEL Morgan (Responsable Hébergement).

Début de la commission : 11h10

Comme lors de la dernière commission, Mr FEYDEL débute 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 avec des remarques constructives qui feront 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 sont unanimes pour affirmer que les entrées sont appréciées. Elles sont variées et composées de produits de saison, ce qui est jugé très satisfaisant.
- Le melon et le jambon sont notamment cités en exemple, malgré le fait que ce fruit présent lors de l'entrée de la veille était jugé pas assez mûre.
- La sauce vinaigrette qui accompagne les entrées est qualifiée de satisfaisante et en quantité adéquate.

2. Plats

- Les plats sont décrits comme étant très copieux. Différents échanges ont lieu entre les résidents présents, dont certains décrivent les quantités parfois trop justes et d'autres parfois trop grandes. Le Chef Cuisinier précise qu'il est difficile de satisfaire tout le monde mais les quantités servies répondent aux besoins recommandés sur le plan nutritionnel.
- Il en est de même pour la quantité de sauce qui accompagne les plats, jugée alors par certains comme trop importante et l'opposé pour d'autres résidents. Il est précisé que la sauce est servie de manière plus généreuse lorsque les viandes ou les accompagnements peuvent être un peu plus secs. Cependant, il est possible de demander aux serveuses la quantité voulue avant d'être servi.
- Le soir, des résidents affirment que des plats arrivent parfois tièdes et non plus chauds. Le Responsable Hébergement sera attentif à ce point précis pour pouvoir corriger ce défaut.
- Mme VION précise que d'après les résidents, la présentation des plats en texture mixée n'est pas toujours esthétique, et en limite ainsi l'attrait. Afin d'adapter la quantité de sauce au souhait des résidents qui mangent dans les salons du premier et dernier étage, il est proposé d'ajouter un contenant de sauce afin d'en rajouter si nécessaire.

- Globalement, les plats sont qualifiés de très satisfaisants, tant par leur contenu, leur régularité et leur présentation (pour les non-mixés). Le Chef Cuisinier est ainsi félicité par les personnes présentes pour son travail.
- Dans les plats très appréciés, les résidents désignent le pot au feu, qu'ils aimeraient voir reconduit, les pommes de terre, ainsi que les brochettes de viande, avec la difficulté toutefois de retirer les morceaux pour certains.

3. Fromage et desserts

- Les desserts sont qualifiés de « très bons » par les résidents, en citant notamment les tartes et les gâteaux de manière générale, ainsi que les îles flottantes qu'ils apprécieraient avoir plus souvent.
- Les pointes caramel ou bien fruits rouges sont également appréciées. La demande est faite au chef cuisinier de proposer ces desserts pour les textures mixés également.

4. Menus à thèmes / Menus améliorés

- Les derniers menus à thème (nouvel an chinois et PORTUGAL) ont été globalement bien appréciés.
- Il est proposé aux résidents de recueillir leurs souhaits quant aux thèmes des prochains repas. Le thème de l'Italie est alors évoqué, et sera ajouté par le Chef Cuisinier dans les prochaines semaines.

Fin de la commission à 11h40.