

## Commission MENUS

Du Jeudi 30 Juin 2016 à 14h30

**Représentants des Résidents** : M.BERTHIAUD L. – M.LACROIX J. – Mme NAJAR R.

**Représentants du Personnel** : Mme BOUVIER M-C. – Mme MALET A. – Mme SANIAL M-L.

**Représentants de la Cuisine** : Mme BESSON L. – M.MARION S.

**Participants** : Mme BAY A.- M.CHAVE L.- Mme DUMAS C. (secrétaire de séance) – M.HERDT H.- Mme IAPTEFF M.



### 1. Bilan sur les repas quotidiens

Depuis le début de l'année, l'équipe cuisine travail en collaboration avec un diététicien pour élaborer les menus. L'objectif étant de créer un roulement sur 4 semaines, varié et équilibré. Pour cela, l'équipe a proposé de nouveaux plats tels que : foie, rognons, cannellonis. Pour la période estivale, les cuisiniers souhaitent élaborer de nouveaux potages, à base de tomates, de lentilles.

Les produits locaux ainsi que le « fait maison » sont privilégiés tant que possible et par exemple:

- Produits locaux : Les pêches (Les Ollières sur Eyrieux), les Fraises (Issamoulenc)
- Produits « fait maison » : tomates farcies, quiche, pizza, omelette, lasagne, ratatouille.

L'établissement doit en parallèle répondre aux contraintes lié au budget et au fait que les repas soient également servis à l'école, nécessitant des plats adaptés.

Les représentants des résidents trouvent les repas satisfaisants. Ils souhaiteraient que les crudités soient présentées avec davantage de sauce. Pour cela, des ramequins seront mis à disposition sur les tables, à la demande.

De façon générale les résidents ainsi que le personnel constatent que la viande est moins appréciée par les résidents (difficultés pour mastiquer, et moins d'envie).

Afin de remédier à cela, Monsieur le Directeur propose de privilégier les plats préparés à base de viande hachée tels que : Hachi Parmentier, cannellonis, tomates farcies, moussaka.

De plus, le poisson proposé uniquement le vendredi est maintenue, mais pour les résidents qui ne mangent pas de poisson, un autre plat sera proposé.

Les friands servis chaud sortis du four ont été très appréciés car plus croustillants. L'équipe cuisine explique que cela dépend du menu qui nécessite à certains moments l'utilisation du four.

La soupe à l'oignon très appréciée sera à nouveau proposée.

Les fromages servis sont plus variés et de qualité supérieure. Des yaourts aromatisés sont également présents. A la demande de la Direction, à chaque repas, le personnel proposera aux choix fromages ou yaourts. De plus, sur la proposition du personnel, Monsieur le Directeur souhaite mettre à l'essai le service à la coupe du fromage pour le repas du midi, le résident aura le choix entre deux types de fromages.

## 2. Menus à thèmes

Monsieur Le Directeur souhaite qu'un repas à thème soit organisé une fois par mois à compter du mois de septembre. S'il peut être difficile pour l'animatrice de décorer la salle à manger selon le thème et le temps consacré, une attention particulière sera apportée sur la composition du menu.

Pour la période estivale, l'animatrice proposera des barbecues en soirée.

## 3. Questions diverses

### ○ Eau pétillante

Le dimanche, de l'eau pétillante est servie aux résidents en salle à manger. Monsieur le Directeur demande qu'il en soit de même pour les résidents du 1<sup>er</sup> service. Egalement, lorsque les résidents ont des invités en semaine (installés à le Clède), de l'eau pétillante sera proposée.

### ○ Repas servis au 1<sup>er</sup> Service

Le personnel soignant souhaiterait que la viande soit mixée plus finement pour les résidents ayant du mal à déglutir. Monsieur le Directeur propose, à l'essai, d'installer un petit robot de cuisine afin que les aides soignants mixent la viande si celle-ci est trop épaisse. Egalement, l'équipe cuisine proposera plus de purée et de desserts mixés qui peuvent manquer certains jours selon le menu.

### ○ Goûter

Les résidents souhaiteraient avoir un gâteau en complément de la boisson (chaude ou froide) au goûter de 15h00. Monsieur le Directeur souhaite accéder à la demande mais au préalable demande à l'équipe cuisine d'évaluer le coût de cette collation supplémentaire.

### ○ Pique-nique

L'animatrice ainsi que le personnel du PASA organisent des pique-niques à l'extérieur de l'établissement. Cela génère le transport de nourriture devant respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Monsieur le Directeur demande d'une part que le menu pique nique ressemble tant que possible à un « pique nique maison » et d'autre part que le personnel

soit vigilant sur le transport et le maintien en température des denrées. Pour ce faire une fiche de suivi avec relevés sera complétée systématiquement.

Prochaine réunion pour le mois de septembre 2016.

La séance est levée à 15h40.

Henry HERDT  
Directeur



*Affichage et diffusion: accueil, salle personnel, cuisine*