

E.H.P.A.D REVENAZ

4 BOULEVARD REVENAZ

18150 LA GUERCHE-SUR-L'AUBOIS

☎ : 02.48.74.00.50 - 📠 : 02.48.74.02.04

✉ : MR.LA.GUERCHE@WANADOO.FR

🌐 : WWW.EHPADLAGUERCHE.FR



COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS DU 23 JANVIER 2018

Fait le : 26/01/2018

Validé par la Direction le : 27/02/2018

PARTICIPANTS :

17 Résidents

4 membres de l'équipe pluridisciplinaire

I. BILAN DES MENUS ET DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

➤ Améliorations apportées depuis la dernière commission des menus

- Le pâté de foie pour les résidents en texture mixée a été supprimé des menus conformément à la demande faite lors de la dernière commission des menus.
- La texture des soupes convient.
- Pour quelques résidents la soupe n'est toujours pas assez chaude lors du service en chambre le soir. Mme X réitère la demande auprès des agents détachés au service du soir à savoir qu'il conviendra de vérifier en service la température.
- Conformément à la demande de la Direction un relevé de température de l'eau avant le début du service des petits déjeuners a été réalisé par l'équipe de cuisine. La température est à 80°. Pour les résidents servis en fin de service, l'eau n'est plus assez chaude. Mme X explique que l'EHPAD est en cours d'acquisition d'un nouveau distributeur pour les petits déjeuners. Ces nouveaux chariots devraient solutionner ce problème.

Constatations et suggestions inscrites par les agents détachés aux repas

- Les aliments particulièrement appréciés des résidents :
La tarte à la rhubarbe. Les participants confirment qu'elle est délicieuse.

- Les constatations émises par les résidents :
Le repas d'hiver a été très apprécié, la carbonade était tendre et gouteuse.

➤ Suggestions-questions-constatations

- Les résidents souhaitent une compote avec des fruits autres que les pommes. Mme X indique que des compotes avec des différents parfums seront livrées à partir de mardi prochain. Les résidents approuvent.

- L'animatrice propose de faire un tour de table afin que chacun s'exprime :

Mme X explique que pour elle il y a trop de sauce dans les plats.

Mme X indique que la sauce vinaigrette est trop piquante. Mme X en prend note.

Mme X informe Mme X que le thé servi le matin n'est pas assez chaud du fait qu'elle prend le temps de beurrer ses tartines. Mme X propose que les agents servent déjà le pain et ensuite reviennent pour servir le thé après avoir servi le résident suivant. Cette suggestion convient à Mme X, Mme X valide cette proposition.

Mme X fait part à Mme X qu'il y a trop de riz dans les menus proposés. Mme X explique que le Programme National Nutrition Santé (PNNS) pour les personnes âgées préconise un apport en féculents et légumes variés, et ajoute que les menus ont été élaborés avec une diététicienne. Elle souligne que l'établissement doit respecter ce plan nutritionnel.

Mme X explique que les friands au jambon ne contiennent que très peu de jambon. Mme X commandera d'autres friands tels que des friands à la viande en remplacement.

Mme X avise les cuisiniers que les pâtes ne sont pas assez chaudes. Mme X suggère de prévoir plusieurs petits plats, ceux-ci seront sortis au fur et à mesure afin que les pâtes restent au chaud pendant tout le service.

Mme X demande s'il est possible d'avoir une tisane après le repas du midi pour les résidents déjeunant au bâtiment D comme cela est déjà le cas au bâtiment B. Mme X demande aux agents détachés au service de faire le nécessaire.

M. X alerte Mme X sur le fait que plusieurs brocs sont percés et qu'ils n'ont pas assez de contenu pour certaines tables. Mme X en prend note.

M. X demande s'il est possible d'avoir une tranche de pain supplémentaire en début de repas. Mme X répond par l'affirmative.

➤ **Les repas, les goûters festifs**

Les résidents sont toujours ravis des gâteaux et des tartes aux fruits préparés lors des goûters et repas festifs.

Les repas festifs proposés pour les fêtes de fin d'année, le repas d'hiver, ont réjoui les résidents.

II. RAPPEL DES PROGRAMMATIONS DES FESTIVITES POUR JANVIER ET FEVRIER

- Les goûters anniversaires se dérouleront :
 - Mardi 30 janvier
 - Mardi 27 février
- Repas chinois (mardi 20 février 2018) : Beignets de crevettes-Brochettes de volaille-Nouilles sautées -Plateau de fromages-Salade de fruits et tarte noix de coco.
- Journée crêpes pour la Chandeleur le vendredi 2 février 2018 à partir de 15H00.
- Mardi-Gras dégustation de beignets le mardi 13 février 2018 à 15H00.

III. PROGRAMMATION DES FESTIVITES POUR LE MOIS DE MARS – AVRIL – MAI

- Les goûters anniversaires se dérouleront :
 - Mardi 27 mars
 - Mardi 17 avril

- Mardi 29 mai

Repas pour la fête des grand-mères, le 4 mars. Le menu choisi par les membres de la commission est le suivant : Choucroute-plateau de fromages-Tarte au citron meringuée.

Le repas de printemps est programmé le 20 mars. Le menu retenu par les participants : Asperges-Roti de veau-Champignons-Pommes de terre grenaille-Plateau de fromages-Vacherin.

Repas de Pâques le 1^{er} avril. Le menu est le suivant : Œufs en gelée-Gigot- Flageolets-Plateau de fromages-Paris Brest garni d'œufs de Pâques.

Repas des jours fériés du mois de mai :

- le 1^{er} mai : Œufs mimosa-Poulet-Frites-Plateau de fromages-Tarte aux fruits

- le 8 mai : Terrine de gibier-Coq au vin-Pommes vapeur-Plateau de fromages-Nougat glacé.

- Ascension (le 10 mai) : Salades composées-Assortiment de viandes froides-Plateau de fromages-Eclairs (chocolat-café-vanille).

- Lundi de Pentecôte (21 mai) : Les cuisiniers choisiront le menu en accord avec les participants.

Des viennoiseries seront proposées lors du petit déjeuner et un apéritif accompagné de petits fours sera servi lors de ces repas.

IV. INFORMATIONS

La prochaine réunion se déroulera au mois d'avril 2018.

Plus aucune autre remarque n'étant formulée, la séance est levée à 15H45.

Mme X remercie les membres de la commission de leur participation et les invite à partager le goûter préparé par les agents de la Cuisine.