COMMISSION DES MENUS
Jeudi 29 Janvier 2026

Cette réunion va permettre de recueillir les attentes et les souhaits des résidents en ce qui concerne la qualité et la diversité des menus, mais aussi sur le service et l'ambiance générale durant le repas.

La réunion débute par un tour de table permettant de présenter l'ensemble des personnes participant à la réunion (membres du personnel, famille des résidents).

Un tour de table est réalisé permettant de faire un point au niveau des repas, la parole est donnée aux résidents et aux familles présents :

D'un avis général, depuis quelques temps les résidents notent des problèmes au niveau de la cuisson de certains aliments et notamment des légumes.
Madame Vidal-llorente explique que le personnel de cuisine a connu de nombreux changements. Il semble que cela se stabilise maintenant. Il a été identifié la problématique en lien avec le nouveau cuisinier pour la cuisson des aliments. Un retour et une sensibilisation sera faite par le chef de cuisine.
La fille de Madame Balondrade pose des questions quant à la gestion de la cuisine. Madame Vidal-Lorente explique que l'équipe se compose d'un chef et de deux cuisiniers, qui sont salariés de l'EHPAD. En semaine ils sont deux en cuisine pour la matinée et le début d'après midi et seul le samedi et dimanche.
La satisfaction ainsi que le budget sont des sujets qui sont au cœur de la réflexion de la direction. Le budget est de 6 euros par jour et par résident. Ce budget alloué permet de faire des achats sur une mercuriale.

Les fêtes de fin d'année se sont bien passées et les repas proposés ont été appréciés.
Au niveau des fromages, la mimolette revient trop souvent. Il est demandé par Monsieur Eiraudo que ces derniers soient plus diversifiés.
Il est demandé de façon assez générale qu'une attention soit portée aux soupes proposées le soir, notamment le vermicelle qui est beaucoup trop clair (manque de goût et manque de vermicelles).
Il est proposé d'agrémenter et de relever les plats avec des oignons, du beurre, du fromage râpé et le poisson avec des tranches de citron.
Les desserts servis sont souvent de bonne qualité, notamment ceux du dimanche.
L'île flottante et le fromage blanc avec du miel ont été très appréciés.

Les feuilletés et aliments panés reviennent parfois trop souvent et il est important d'en surveiller la cuisson afin que la panure soit croustillante et pas pâteuse.
Les moules sont de façon unanime appréciées, il est demandé que la sauce qui les accompagne soit faite à base de crème, vin blanc, oignons,… Monsieur Eiraudo partage sa recette personnelle, il précise que pour avoir des frites croustillantes, il faut faire deux cuissons. Le chef de cuisine explique qu'avec les normes auxquelles sont soumises les cuisines collectives, cela n'est pas possible.
Il est demande au chef cuisinier de commander des yaourts qui ne soient pas sucrés.
La veille au soir le gratin de légumes proposé était très bon mais pas suffisant en quantité.
Il est important de trouver un juste milieu entre un trop en quantité (beaucoup de gaspillage) et un pas assez.

Madame Gontier profite de ce sujet pour préciser que parfois les quantités ne sont pas assez importante pour les repas servis en chambre. Madame Vidal-Llorente refait le point avec les cuisiniers afin qu'ils s'assurent que les quantités pour les plateaux soient suffisantes, puisqu'il n'y a pas de repasse comme en salle à manger.
De plus Madame Gontier explique que les plateaux sont parfois relevés trop tôt. Madame Vidal-Llorente fera le point avec le personnel concerné.
De façon générale, le service en salle à manger est apprécié de même que la variété des menus.
Il est rappelé que le midi en accompagnement du plat il y a toujours un légume avec des féculents.
Les petits-pois et les lentilles sont parfois agrémentés de beaucoup trop de carottes.
Monsieur Eiraudo demande à ce que lors de la programmation des menus, le cuisinier soit attentif au fait que parfois pour un menu il est proposé bouillon de vermicelles et pâtes en accompagnement du plat.
Madame Vidal-Llorente reprécise qu'il est toujours possible de demander aux cuisines un plat de substitution si celui proposé ne convient pas.
Madame Laffont souhaite ajouter son aversion pour les moules.
Les repas à thème vont être reproposés. De ce fait pour la chandeleur et Mardi Gras des repas à base de crêpes et de beignet vont être programmés.
La fille de Madame Balondrade souhaite féliciter le personnel pour l'organisation du repas à thème raclette. Elle trouve que ce moment convivial est important. Elle demande si il est possible d'en informer les familles afin de pouvoir parfois prendre part à ce repas et donc partager un moment et redonner du lien avec son parent.
Tout comme les repas à thème, les apéritifs dînatoires seront à nouveau programmés.
Monsieur Eiraudo demande à ce que l'apéritif proposé le dimanche soit un peu plus « relevé ».
Monsieur Cassagne a apporté des livres de recettes qu'il souhaite partager avec les cuisiniers.
L'épouse de Monsieur Brugnerotto pense que son époux aimerait prendre deux goûters par jour. Madame Vidal-Llorente l'informe qu'elle ne doit pas hésiter à en faire part au personnel de soin présent.
Les ateliers de cuisine (épluchage, préparation de gâteaux,..) ont été récemment repris. Les résidents apprécient d'y participer. Il est donc important de les maintenir. Madame Laffont souhaite y prendre part. Un retour sera donc fait aux animatrices.
Madame Vidal-Lorente demande au chef cuisinier de passer plus régulièrement en salle à manger au cours du repas afin de recueillir les attentes des résidents.
Le pain est trouvé parfois « caoutchouteux ». Il est rappelé que le pain est livré tous les matins, il est donc frais. Il sera demandé au personnel hôtelier de ne pas le couper trop tôt.
Les résidents sont très satisfaits de la variété des petits-déjeuners. Sont proposés au choix : des biscottes, pain au lait, pain de mie, pain frais, gaufrettes, gâteaux, de la confiture, du nutella,...
Madame Gadiou souhaite savoir pourquoi il n'y a plus de céréales. Très peu de résidents ont apprécié, les contenants étant trop importants il y avait beaucoup de gaspillage. Il a donc été décidé d'arrêter de les proposer.
Avec la tisane du soir, un carré de chocolat est maintenant servis en accompagnement.
Une salle est toujours à disposition pour les familles qui souhaitent venir partager un repas avec leur proche. Il est rappelé qu'une réservation est nécessaire 48h à l'avance.

Le cuisinier a pris note de toutes les remarques faites par les familles et les résidents et y apportera une attention particulière et les changements et améliorations nécessaires.
Un point sera refait lors de la prochaine commission des menus.

Propositions d'idées de plats :

Paëlla,
Cassoulet,
Tripes (prévoir pour ce menu plus de plats de substitution).

Un point est fait sur le service. Le temps de repas proposé, 1h-1h15, permet de laisser à chacun le temps nécessaire pour prendre son repas à son rythme.
Il est rappelé aux résidents qu'ils ne doivent pas hésiter à solliciter le personnel hôtelier si ils ont envie d'être resservis.

Il est rappelé l'importance d'annoncer le menu tant en salle à manger, qu'aux personnes qui ont les repas servis en chambre.

Madame Vidal-Llorente met fin à la commission et rappelle à l'ensemble des personnes que nous restons à leur écoute et qu'ils ne doivent pas attendre la prochaine réunion pour faire remonter les différentes remarques.