

COMMISSION DES MENUS

Lundi 15 Septembre 2025

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 la présentation de Rémi, nouveau chef de cuisine qui remplace Julie durant son absence.

L'automne arrivant, de nouveaux plats vont être proposés en incluant les fruits et légumes de saison.

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

D'un avis général, les repas sont de bonne qualité et les quantités servies sont suffisantes.

Il est rappelé que les goûts personnels, ainsi que les allergies de chaque résident sont respectés. Tout est notifié sur un tableau qui se trouve en cuisine.

La communication entre les cuisiniers et le personnel hôtelier est donc importante afin d'éviter les erreurs lors du service.

Mademoiselle Calvet souhaite un plat de substitution quand les haricots beurre sont proposés.

Monsieur Dastarac n'apprécie pas les omelettes, la tarte aux poireaux, les endives au jambon et les bouchées à la reine.

Madame Mario trouve que les repas sont de qualité.

Monsieur Allègre explique qu'il n'apprécie pas les légumes et que ce qui lui est proposé en substitution lui convient.

Le chef de cuisine prend en compte ces nouvelles demandes et ajoutera cela au tableau de la cuisine. Il propose aussi d'essayer de faire les omelettes à la poêle et plus au four.

La fille de Madame Balondrade demande comment sont préparés les repas. Le chef de cuisine explique que le midi les plats sont plus cuisinés car il y a deux cuisiniers présents. Mais le soir se sont des produits déjà préparés qui sont mis au menu.

Concernant les plats de substitution, il est demandé de proposer autre chose que du jambon.

Madame Vidal-Llorente demande à ce qu'il y ait toujours en cuisine de quoi proposer un plat différent sur la semaine (des œufs, des steaks, du poisson pané, du jambon blanc, mais aussi de pays,...) et qui soit facile et rapide à préparer.

Monsieur Dastarac trouve qu'il y a trop souvent de la salade le soir pour accompagner le plat.

De la charcuterie sera proposée aussi pour certains repas de la semaine et pas uniquement le dimanche.

Les menus sont adaptés pour les différentes textures (normale, hachée, mixée). Le chef de cuisine précise que dans la mesure du possible, il prend le repas proposé et le mixe.

Il est rappelé qu'il n'est pas possible de mélanger dans la même assiette du chaud et du froid (cela en lien avec le chariot de service).

Un projet est en réflexion afin d'améliorer la présentation des aliments en texture modifiée, afin de stimuler l'appétit. De plus il est demandé au cuisinier d'ajouter un récipient avec de la sauce pour que les aliments mixés soient moins secs.

Le chef de cuisine doit réfléchir à une nouvelle organisation afin de ne pas laisser les plats au four (ce qui majore le côté sec de ces derniers).

Pour le repas de midi des féculents et des légumes sont servis en accompagnement de la viande.

Les desserts ont été variés, il est rappelé que des fruits sont laissés à disposition en salle à manger. De plus le personnel hôtelier est sensibilisé au fait de proposer aux résidents les fruits en plus du dessert.

En ce qui concerne les goûters, une diversification va être proposée. **Madame Vidal-Llorente** attend le retour du personnel de soin pour réajuster les commandes.

Les potages cuisinés sont appréciés, le bouillon de vermicelles est à maintenir.

Propositions d'idées de plats :

Paëlla,
Rougail-saucisse,
Saucisse aligot,
Bouillabaisse,
Plats orientaux avec des légumes grillés,
Tartiflette,
Crêpes Bretonnes,
Soupe au chou,
Pot au feu,
Légumes farcis,
Potiron, chou, mélange de champignons.

Propositions d'idées de desserts :

Religieuse
Éclair au chocolat,
Paris Brest,
Tarte au citron,
Tarte aux fruits.
Mousse au chocolat,
Crème aux œufs,
Crumble aux pommes.

Plats appréciés :

De la pizza
De la viande en sauce (avec la sauce proposée à part),
Du poisson,
Des pâtes,
De la soupe de tomate,
Des œufs au plat, frites, salade,
Des moules frites.

En ce qui concerne l'apéritif proposé le dimanche, les jours fériés et les jours de fête : du porto du kir ou du punch sont servis, accompagnés d'olives (sans noyaux), de chips, de petits biscuits.

Des verrines ou feuilletés ayant une texture plus moelleuse sont adaptés pour les personnes nécessitant une texture modifiée.

Il est rappelé aux résidents de bien regarder le menu qui est affiché aux entrées de la salle à manger. L'ouverture de la salle se faisant à 11h30 le midi et à 17h30 le soir, cela permet aux résidents de se rapprocher du cuisinier pour lui demander un plat de substitution.

Madame Vidal-Llorente souhaite que soit repropocé des repas à thème 1 fois par mois. Une collaboration pourra aussi se faire entre l'animatrice pour réfléchir à une décoration de la salle et des tables.

La fille de Madame Balondrade se demande si il y a beaucoup de gaspillage. **Madame Vidal-Llorente** explique que selon les menus il peut y avoir plus ou moins de gaspillage. Cela est un bon indicateur pour connaître les plats à ne pas repropocser. L'installation du bio digesteur permet de faire du composte avec les déchets.

Il est rappelé au responsable hébergement de bien sensibiliser le personnel ASH à l'entretien du bio digesteur (sinon cela engendre de fortes odeurs, dérangeantes pour les résidents dont les chambre sont au dessus).

Pour le petit-déjeuner, la diversité des propositions semble convenir aux résidents : biscottes, pain au lait, madeleines, céréales, pain frais, brioches, le samedi, dimanche et jours fériés se sont des croissants. Des compotes, fromages blancs, miel, confiture sont aussi à disposition. Une proposition de petit pot de nutella sera étudiée par le chez cuisinier.

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. Pour ces derniers il est tout aussi indispensable de leur proposer de les aider à dé-filmer leurs assiettes (pour certains résidents se trouvant en difficultés motrices).