



Compte-rendu Commission des Menus
Mardi 11 septembre 2018
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme LOGEAT

Mme VIGE

Mme ATLANI

Mme PLAISANCE

Mme RENAUX

Mme LENOBLE

M. CARDINET

M. LOUTY

2/ Personnels :

M. MARTIAL, Directeur

M. JEREMIASCH, Responsable restauration

Mme LESPAGNOL, Cadre de santé

Mme PILLONNET, Hôtesse de salle

Mme ELBARNOUSSI, Commis de cuisine

Mme MOUNNAH, Chargée d'Accueil & Administration

3/ Représentant externe :

Mme MOYON, Référente nutritionniste en Gériatrie au CHI de Montfermeil

M. NICOLY, Affinity Traiteur

Mme CHABRIER, Ancienne résidente temporaire

Absent excusé :

M. SICILIANO, Epoux de la résidente Mme SICILIANO

18, avenue Jean Jaurès
9 3 2 2 0 G A G N Y
Tél : 01-43-81-08-41
Fax : 01-43-81-35-15

ASSOCIATION - LOI 1901 - CONVENTIONNEE

Introduction Monsieur MARTIAL.

Remerciements pour la présence du personnel de cuisine et pour la présence de Monsieur NICOLY d’Affinity Traiteur.

Remerciements pour la présence des résidents présents à l’inauguration de la nouvelle cuisine.

Annonce de la production des plats en interne à partir du 1^{er} Aout 2018.

M. NICOLY continuera pour 15 jours encore la livraison en liaison froide comme nous le faisons depuis plus de 3 mois.

Rappel des engagements :

- ✓ **1^{er} engagement : ouverture de la cuisine au 1^{er} Aout => engagement tenu.**
- ✓ **2^{ème} engagement : la tenue d’une Commission des Menus une fois par mois durant la période des travaux, au lieu d’une par trimestre => engagement tenu.**

La prochaine Commission des menus aura lieu le mardi 11 septembre 2018, puis, en décembre nous reviendrons sur la même périodicité d’avant les travaux, soit une par trimestre.

M. MARTIAL remercie la présence exceptionnelle de Mme CHABRIER en tant qu’ancienne diététicienne qui a effectué trois séjours en temporaire.

M. MARTIAL remercie également la présence de Mme LESPAGNOL Cadre de santé et il souhaite qu’à l’avenir, un membre du personnel soignant assiste aux Commissions des Menus.

M. MARTIAL précise également que dans les textes il n’y a pas de liste établie de participants, hormis la présence évidente de résidents et du personnel de restauration. Il souhaite qu’à l’avenir, pour chaque Commission des menus, la présence d’un membre du personnel soignant soit la cadre de santé, si son agenda le permet, ou un autre membre du personnel médical.

1/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION RESTAURANT :

M. JEREMIASCH rappelle que des questionnaires de satisfaction sont distribués aux résidents tous les 1ers de chaque mois, avec pour objectif de mesurer leur satisfaction concernant les repas.

Mercredi 1^{er} juillet au menu :

Entrée : Pâté forestier	5.58/10
Plat : Pintade à l'orange Duo d'haricots	5.73/10
Fromage :	6/10
Pâtisserie :	8.11/10

Moyenne générale obtenu est de 6.36/10 et pour le service 8/10

M. JEREMIASCH constate que la pâtisserie ressort en hausse et que le reste est un peu en baisse par rapport au mois précédent.

M. MARTIAL demande comment est évalué le fromage : quantité ou diversité ?

Réponse des résidents : c'est la diversité et parfois il ne reste que du Kiri le soir.

M. JEREMIASCH précise qu'au déjeuner c'est le fromage à la coupe qui est servi, au dîner nous privilégions les fromages en portions individuelles.

Mme ELBARNOUSSI pense qu'il n'y a pas assez de fromages le soir malgré les 2 plateaux.

Mme PILLONNET constate qu'effectivement certains fromages sont en ruptures notamment : le camembert ou le pont l'évêque, et ce, malgré avoir regardé sur les autres plateaux.

M. MARTIAL constate que la situation ne convient pas du tout et demande que l'on fournisse suffisamment les plateaux en fromages, cette situation ne devrait pas arriver, chaque résident doit avoir le choix et la quantité de fromage voulu.

3/ AVIS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

Mme PLAISANCE

Elle mange en texture hachée et constate qu'elle a quelques difficultés, mais que globalement ça va.

A la question : retrouvez-vous le goût des aliments en texture hachée ?

Réponse : Je ne retrouve pas tout à fait le goût répond, Mme Plaisance qui a l'estomac rétréci et constate que dans la texture hachée on perd un peu le goût des aliments.

Mme MOYON précise : le goût des aliments ressort par la mastication, en conséquence, par l'absence de mastication on perçoit moins le goût des aliments. Par ailleurs en vieillissant on perçoit moins les saveurs, d'où l'intérêt d'augmenter les épices et les assaisonnements pour que les saveurs soient mieux perçues.

M. JEREMIASCH pose la question : est ce que les menus sont assez diversifiés ?

Réponse : pour elle ça va.

Mme MOUNNAH

Le menu Poulet et pommes de terre sautées de ce midi était bon.

Ossobucco immangeable, Mme CHARLES qui est assez critique l'a trouvé très bon.

Les plats en sauce sont difficilement mangeables en été.

L'entrée champignons à la grecque pas bonne du tout.

Mme ELBARNOUSSI

Elle précise qu'elle a des retours négatifs de ses collègues et que dernièrement le couscous n'a pas été apprécié, elle a constaté que la semoule était déjà mélangée à la sauce. M. NICOLY précise qu'il avait fait ce même constat, et, qu'il a préparé 6 barquettes de légumes et 6 de sauces, en supplément.

Mme LESPAGNOL

Demande si les légumes de la ratatouille sont surgelés, car elle constate que les légumes sont acides. M. NICOLY répond que oui les légumes sont des surgelés.

Elle précise que la langue de bœuf n'a pas du tout été appréciée car elle avait encore sa peau.

Elle demande que les radis soient coupés en lamelles, certains résidents ont des difficultés à les manger. M. MARTIAL demande que les radis soient systématiquement coupés en lamelles par le personnel de cuisine.

Mme LESPAGNOL constate que les mixés sont parfois trop liquides ou avec des morceaux et que cela peut être dangereux avec un réel risque de fausse route.

Mme ELBARNOUSSI précise qu'en effet, il n'y a pas de régularité dans les menus mixés et qu'il faut fréquemment ajuster la texture en y ajoutant soit de la purée ou délayer le plat avec de l'eau.

Mme MOYON se questionne alors sur la remise en température des aliments et précise que 45mn est le temps maximum.

M. NICOLY précise qu'il est difficile pour certain plat d'obtenir une texture lisse.

M. MARTIAL s'étonne que l'on ait encore des ajustements à faire sur les textures modifiées et il demande d'y travailler sérieusement pour les 15 jours restants.

Mme VIGE

Elle n'aime pas les plats en sauce.

Elle attend avec impatience la viande rouge, elle aime les viandes froides, elle attend les steaks hachés et que l'on serve de la betterave.

M. JEREMIASCH précise que l'on sert régulièrement des viandes rouges et qu'il y en a eu cette semaine.

M. MARTIAL précise que le 1^{er} août des steaks hachés seront au menu.

Mme MOYON demande à Mme VIGE si les légumes étaient séparés dans l'assiette comme annoncé lors de la précédente Commission des menus et Mme VIGE confirme que non.

Mme RENAUX

La tête de veau et la langue étaient trop dures à manger

Elle trouve que les plats du soir ne sont pas toujours bien. Elle n'a pas apprécié le saucisson brioché, car trop peu de saucisson.

M. JEREMIASCH précise qu'il sera retiré des menus traiteur et sera fait maison prochainement.

Mme LOGEAT

Elle trouve bien qu'il y ait toujours un plat de substitution.

Elle ne sort jamais de table avec la faim.

Elle prend souvent le plat de remplacement. Purée de légumes ou jambon et semble s'en satisfaire.

Mme LENOBLE

Trouve que les pommes de terre ne sont pas toujours bonnes et d'après elle, elles sont trop vieilles.

M. NICOLLY précise que les pommes de terre qu'il utilise sont achetées sur le moment et il n'est pas d'accord avec Mme LENOBLE.

Elle précise qu'elle a hâte que les 15 jours se terminent.

M. MARTIAL précise que même s'il nous reste 15 jours avec le traiteur, s'il y a des axes d'améliorations il faut qu'on les mettent en place, M. NICOLLY ici présent en tiendra compte, il n'y aura de pas de laisser aller.

Mme ATLANI

Elle attend les frites avec impatience et trouve que les œufs ne sont pas bons.

M. NICOLLY confirme que les œufs coquilles sont strictement interdits et qu'il utilise des œufs liquides.

1^{er} août il y aura des frites au menu et des steaks hachés cuits en salle de restaurant et de la bavette pour ceux qui le souhaitent.

M. CARDINET

N'aime pas ce qu'il mange, toujours les mêmes choses qui reviennent, que les plats ne sont pas bien préparés. M MARTIAL ne partage pas son avis sur la variété des menus.

M. LOUTY

Il dit ce qu'il pense du menu chaque jour à M. JEREMIASCH.

Il trouve que le riz n'est pas toujours bien cuit, et pas de sauce avec le riz.

M. JEREMIASCH lui précise de ne pas hésiter à demander de la sauce au serveur.

M. LOUTY demande à qui doit-on s'adresser pour avoir un plateau repas, car son épouse à demandé à 3 reprises à être servi en studio on lui aurait dit « madame il faut descendre au restaurant ».

M. LOUTY dit que l'on ne dit pas ça à une dame malade.

M. MARTIAL est d'accord avec M. LOUTY qu'effectivement la réponse donnée n'est pas adaptée. Il informe que c'est Annie LOC'H la gouvernante qui gère la distribution des plateaux en étage et que l'on s'adapte à la demande.

M. MARTIAL explique la procédure : toutes les personnes qui mangent habituellement au restaurant sont pointées par l'équipe de salle au restaurant, s'il manque un résident l'information est immédiatement relayée aux personnels d'étages, et, un plateau est alors apporté à la personne. Par conséquent votre épouse n'aurait pas dû être oubliée.

M. MARTIAL précise que votre épouse est tout à fait en mesure de réclamer et qu'elle aurait pu faire la demande directement.

M. LOUTY ajoute en ces termes : ma femme n'est pas une guerrière.

M. JEREMIASCH ajoute qu'il y a toujours un plateau supplémentaire en étage.

EN CONCLUSION

M. MARTIAL confirme l'ouverture le 1^{er} aout de la nouvelle cuisine.

M. MARTIAL demande que les invitations pour la Commission des menus soient données aux résidents quelques jours et non pas quelques heures avant.

M. JEREMIASCH demande comment ont-ils trouvé la nouvelle cuisine lors de l'inauguration ? Les résidents l'ont trouvé très bien.

M. JEREMIASCH remercie tous les participants et M. MARTIAL lève la séance à 15h30.

Mardi 11 septembre 2018 à 14h30 au Salon Mémin 1