



Compte-rendu de la commission des menus Mardi 27 novembre 2018

Étaient présents :

1/ Résidents :

Mme ATLANI	Mme EGRET	Mme LOGEAT
Mme BONNET	Mme GARDELLI	M. LOUTY
M. BONNET	Mme GOLLIARD	M. PEROCHON
Mme BRUNET	Mme JOSEPH	Mme RENAUX
Mme CARDINET	Mme LE BOHEC	M. ROBINAT
Mme CHANOIS	Mme LEIBU	Mme ROUSSEAU
Mme CONSTANT	Mme LENOBLE	Mme TONNELLIER

2/ Familles :

Fille de Mme CARREAU	Fille de Mme CONSTANT	Fille de Mme LENOBLE
Fille de Mme CHANOIS	Fille de Mme GARDELLI	Fille de Mme SIMON
Epoux de Mme CATELLANI	2 filles de Mme JOSEPH	Epouse de M. SUSUNG

3/ Représentant des familles au CVS :

M. SICILIANO Dominique

4/ Personnels :

M. MARTIAL Jean-Michel, Directeur
M. JEREMIASCH Kévin, Responsable restauration
Mme LOC'H Annie, Gouvernante
M. MARGUERITE Julien, Commis et plonge
Mme BRACCO Nadja, Hôtesse de salle
Mme DRUBIGNY Najet, Hôtesse de salle
Mme GENESLAY V, Aide soignante
Mme ZENASNI Chafia, Réfèrent de salle
Mme OBERTAN, assistante de direction en apprentissage et secrétaire de séance

5/ Représentant externe :

Mme MOYON Jocelyne, Référente nutritionniste en Gériatrie au CHI de Montfermeil
Mme CHABRIER, ancienne résidente

Étaient absents :

6/ Résidents absents excusés :

Mme BECHET Mme CHARLES M. COLLART

Ouverture de la séance par M. MARTIAL.

Une fois par an, la commission des menus sera ouverte à l'ensemble des familles de La Cerisaie. M. MARTIAL explique en quoi consiste la commission des menus et présente le personnel présent lors de cette rencontre.

M. JEREMIASCH présente aux familles le service de restauration.

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.

Voici les résultats des 3 derniers questionnaires sur les repas servis en salle de restaurant :

a) Lundi 01 octobre 2018 le soir : (18 résidents)

Velouté de carottes	7,81/10
Terrine au saumon, salade composée	6,44/10
Fromages à la coupe	7,29/10
Riz au lait	7,33/10
Service	8,76/10
MOYENNE	7,22/10

b) Jeudi 01 novembre 2018 le midi : (16 résidents)

Choux fleurs vinaigrette émincés de jambon	7,40/10
Boudin aux pommes	8,13/10
Plateau de fromages	7,92/10
Pâtisserie du boulanger	8,57/10
Service	8,71/10
MOYENNE	8,01/10

c) Vendredi 16 novembre 2018 le midi en étage : (6 résidents)

Museau vinaigrette	9,50/10
Perche frit, gratin dauphinois	8,75/10
Fromages à la coupe	8,25/10
Fruit de saison	8,75/10
Service	8,50/10
MOYENNE	8,81/10

2/ SERVICE EN ÉTAGE :

Certains résidents signalaient que les repas en étages n'étaient pas suffisamment chauds.

M. MARTIAL mentionne l'achat de chariots. Ainsi que la prise de température des repas à la sortie des chariots.

M. JEREMIASCH s'engage à réaliser un questionnaire de satisfaction chaque mois en étage. Il a eu des retours des résidents qui sont maintenant satisfaits de la chaleur des repas.

3/ REPAS EN GÉNÉRAL :

M. JEREMIASCH fait un tour de table afin que chacun puisse donner son avis.

Les familles se demandent si La Cerisaie va introduire des produits biologiques dans la composition des repas.

M. MARTIAL précise que cette démarche n'est pas encore obligatoire, mais que La Cerisaie doit réfléchir à cela. En effet, dans les années futures la restauration collective sera dans l'obligation de s'approvisionner en produit biologiques.

Mme MOYON ajoute que la provenance des aliments n'a aucun impact nutritionnel sur les repas.

M. JEREMIASCH souligne que La Cerisaie s'engage déjà dans une intention durable puisque la restauration s'approvisionne chez des commerçants de proximité (boulangerie, poissonnerie). De plus le poissonnier propose des poissons issus de la pêche durable c'est-à-dire une pêche de poisson de saison et pas de surexploitation des ressources marines.

Mme CHANOIS : Elle estime que les repas sont trop copieux.

M. JEREMIASCH explique que certains résidents quant à eux estiment ne pas avoir assez. Les résidents ne doivent pas hésiter à demander aux personnels de plus petites portions.

Mme JOSEPH (fille) : Elle trouve que les repas sont servis trop tôt. Selon elle, si les résidents dînaient plus tard, ils auraient peut-être plus d'appétit

Mme MOYON souligne que sur le plan physiologique les besoins d'une personne âgée sont les mêmes qu'un adulte en activité. De ce fait, même si les personnes âgées perdent en appétit en vieillissant il est nécessaire de répondre à leurs besoins nutritionnels. De plus, il y a une période de jeun important entre le dîner et le petit déjeuner.

M. MARTIAL et M. JEREMIASCH vont réfléchir aux moyens de prévenir le gaspillage alimentaire.

Mme ROUSSEAU : Elle souligne que l'on ne peut pas faire les repas plus tard car les salariés de jours finissent leur journée à 19h. Elle ajoute qu'elle ne finit jamais son assiette et que la viande est parfois dure.

M. JEREMIASCH précise que la viande est plus ou moins tendre selon sa provenance et que les viandes sont toujours bien cuites.

Mme MOYON ajoute que la dentition des personnes âgées perd de sa vitalité et de sa force. Une viande qui peut paraître pour certain tendre et pour d'autres moins tendre en fonction de la dentition.

Mme CONSTANT : Elle est satisfaite en général. Elle propose de faire des soupes plus liquides avec un repas plus consistant ou bien des soupes plus épaisses avec des plats plus légers.

Mme Le BOHEC : Elle souhaite avoir comme dessert du baba au rhum.

Mme LENOBLE : Elle souhaite avoir moins de sauce car la sauce fait ramollir les frites. Les repas sont très bien préparés. Selon elle, on ne pourrait pas faire mieux à la maison.

M. et Mme BONNET : Tout va bien pour eux.

M. CASTELAGNI : Il trouve les repas variés et ceux-ci peuvent donner satisfaction à tout le monde.

M. LUTTI : Il est satisfait de la restauration. Il aimerait avoir du vin blanc ou rosé le dimanche midi.

M. SICILIANO : Il trouve que La Cerisaie peut prétendre au projet « Maison Gourmande et Responsable ». Ce projet de responsabilité sociale des entreprises est ouvert à tous les EHPAD de France, dotés d'une cuisine sur place. Il félicite M. JEREMIASCH pour les repas à texture modifiée. Ces repas procurent le même plaisir que pour un repas « normal ».

4/ SUGGESTIONS REPAS DES FÊTES 2018 :

M. JEREMIASCH fait un rappel des menus de fêtes de 2017. Il informe que les réservations pour les repas de fêtes devront être faites avant le 17 décembre 2018.

Il rappelle les tarifs :

Pour les 24 et 31 décembre au soir 35 €

Pour les 25 décembre et 1er janvier à midi 40 €

Les produits incontournables des repas de fêtes (huitre, saumon, escargot, ...) seront systématiquement présents au menu.

Les mets suivant ont été proposés :

- Coquille Saint-Jacques
- Brochet à la Reine
- Pintade farcie
- Lotte

Comme chaque année des animations seront proposés lors des repas.

5/ QUESTIONS DIVERSES :

Mme MOYON part à la retraite et elle ne travaillera plus avec La Cerisaie.

M. MARTIAL informe que le mandat des représentants du CVS arrive à son terme en janvier 2019.

La présentation des candidats à l'assemblée Générale des familles aura lieu le vendredi 18 janvier 2019 à 18h30.

Les élections auront lieu dans la semaine du 21 au 27 janvier 2019.

Le dépouillement aura lieu le 28 janvier 2019 de 10h à 12 h.

Un bulletin d'informations a été envoyé aux familles. Et le personnel encadrant passera voir les résidents pour transmettre l'information.

Les colis de Noël seront distribués par le maire de Gagny le 17 décembre 2018 de 10h à 18h30.

M. MARTIAL clôture la séance à 16h05.

La réunion est suivie d'un pot de départ pour Mme MOYON