



Compte-rendu Commission des Menus
Vendredi 13 Septembre 2019
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme BONNET	M. BERTAUX
Mme GOLLIARD	Mme ATLANI
Mme LAMARRE	Mme GARDELLI
Mme CONSTANT	Mme RENAUX
Mme BRUNET	Mme LAMARRE

2/ Résidents absents excusés :

Mme LENOBLE
Mme CHARLES

3/ Personnels :

Mme DELVALLE, Directrice Ajointe
M. JEREMIASCH, Responsable restauration
Mme ZENASNI, Hôtesse de salle
Mme BRACCO, Hôtesse de salle
Mme MOHAMMAD, Agent de service (tournant)
M. PIC, Hôte de salle
Mme MOHAMMEDI, Hôtesse de salle
Mme DARMANGEAT, Aide soignante
Mme MOUNNAH, Secrétaire de séance

4/ Représentante externe :

Mme MOYON nutritionniste.

5/ Représentant des familles au CVS :

Mme BONORD, Fille de Mme BONORD résidente.

Ouverture de la séance par M. JEREMIASCH, il remercie tous résidents présents à cette assemblée ainsi que la présence de Mme MOYON Diététicienne et Mme BONORD représentante des familles.

Questionnaire de Satisfaction :

M. JEREMIASCH rappelle que des questionnaires de satisfaction sont distribués aux résidents 2 fois par mois aux alentours du 15 de chaque mois, avec pour objectif de mesurer la satisfaction des repas et du service en salle. Une vingtaine de questionnaires sont distribués M. JEREMIASCH explique que certains résidents ne souhaitent pas répondre et il précise que les volontaires sont souvent les mêmes.

Voici les résultats des derniers questionnaires sur les repas servis en salle de restaurant le midi et le soir, sur les mois de juillet août et septembre 2019 :

Questionnaire du 01.07.19 au déjeuner

17 résidents ont répondu au questionnaire

Plat : Moussaka- salade verte Dessert : fruit de saison

Plat	6.29
Fromage	7.46
Dessert	6.46

Score sur 10 : pour le Menu **6.74 et pour le service **8****

La moussaka n'a pas été très appréciée ainsi que le fruit de saison.

Questionnaire du 19.07.19 dîner

13 résidents ont répondu au questionnaire

Potage: Velouté de champignons Plat: Cordon bleu comté bacon, riz Dessert: Crème caramel.

Potage	7.70
Plat	7.33
Fromage	7.30
Dessert	7.10

Score sur 10 : pour le Menu **7.36 et pour le service **8,70****

Seule une personne n'a pas été satisfaite pour l'ensemble du menu

Questionnaire du 01.08.2019 déjeuner

16 résidents ont répondu au questionnaire

Entrée : Betteraves vinaigrette Plat: Escalope milanaise ratatouille Dessert: Sorbet

Entrée :	7.25
Plat :	7.58
Fromage	7.46
Dessert	7.73

Score sur 10 : pour le Menu **7.50 et pour le service **8.33****

les remarques : préfèrerait de la semoule ou des pâtes à la place de la ratatouille

Questionnaire de satisfaction du 17.08.19 dîner

11 résidents ont répondu au questionnaire

Potage : Crème de pois cassés Plat : Omelette aux poivrons sautés Dessert: Fruit de saison.

Entrée : 7.73

Plat : 7.18

Fromage 7.89

Dessert 8.20

Score sur 10 : pour le Menu **7.75 et pour le service **8.55****

Questionnaire de satisfaction du 01.09.19 déjeuner

12 résidents ont répondu au questionnaire

Potage : Jambon de pays cornichons Plat : Gigot d'agneau « froid » flageolets

Dessert: Pâtisserie du boulanger.

Entrée : 7.27

Plat : 6.82

Fromage 8.25

Dessert 7.58

Score sur 10 : pour le Menu **7.48 et pour le service **8.83****

M. JEREMIASCH explique que pour la première fois le questionnaire a été remis aux résidents de l'Accueil de Jour.

Questionnaire du 09.09.19 déjeuner AJ

6 résidents ont répondu au questionnaire

Plat : Moussaka salade verte Dessert: Figs

Plat : 7.67

Fromage 8.33

Dessert 4.50

Score sur 10 : pour le Menu **6.83 et pour le service : pas noté**

Les commentaires :

Il a été évoqué sur les questionnaires que certains fruits proposés ne sont pas assez mûrs.

Mme MOYON précise qu'il est important de penser à la maturité du fruit, de les servir mûrs, afin d'éviter l'insatisfaction.

M. JEREMIASCH explique que c'est déjà le cas, lorsqu'on constate que le fruit du jour n'est pas à maturité il est proposé 2 ou 3 jours plus tard, et un dessert de substitution est proposé.

Mme BONORD demande s'il est possible de lister les plats qui ne sont pas aimés par les résidents pour qu'il leur soit systématiquement proposé le plat de substitution.

M. JEREMIASCH répond, que cette information peut être donnée à la gouvernante Mme LOC'H ou auprès des hôtes de salle pour que le plat de substitution soit proposé. Il ajoute que cela est valable pour les plateaux servis en studio et en salle de restaurant.

Mme BONORD demande à Mme MOYON s'il est recommandé de manger de la banane le soir. Mme MOYON répond que cela dépend. La banane très mûre est très sucrée et la banane pas assez mûre contient plus d'amidon et si celle-ci n'est pas bien mâchée cela ne facilite pas la digestion. Elle ajoute que manger une banane le soir c'est recommandé pour les personnes âgées, elle permet de couvrir l'apport en sucre qui se dégradera lentement tout au long de la nuit et cela évite des hypoglycémies.

Mme BONORD demande également si c'est recommandé de manger une orange le soir, car dit-on que cela empêcherait de dormir. Mme MOYON répond que l'on peut tout à fait manger une orange le soir. L'idée que ce fruit contienne de la vitamine C n'empêche en rien l'endormissement.

A l'issue de ces échanges, M. JEREMIASCH précise que l'ensemble des retours obtenus sur les questionnaires sont positifs. Pour ce qui est des questionnaires du mois de juillet M. JEREMIASCH explique qu'il a immédiatement effectué un rappel des consignes auprès de ses équipes pour que tout rentre dans l'ordre.

M. JEREMIASCH précise également qu'il est important de souligner les très bons résultats du service en salle et en profite pour féliciter ses équipes.

Pas d'autre question sur les questionnaires.

AVIS DES RÉSIDENTS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

Mme ATLANI, précise d'emblée qu'elle souhaite manger du gruyère ainsi que des pâtes à la bolognaise M. JEREMIASCH l'informe que les pâtes bolognaise sont au menu les jours qui vont suivre. Mme MOYON précise que le gruyère est le meilleur fromage pour les personnes âgées, car il est le plus riche en calcium. Mme MOYON suggère à M. JEREMIASCH d'en servir dans la mesure du possible, plus fréquemment. Elle précise également que certains préfèrent les fromages dit « mous » types : camembert, brie car ils sont plus faciles à mâcher mais qu'ils sont 3 fois moins riches en calcium que le gruyère.

M. BERTAUX, il n'a pas grand chose à ajouter hormis le fait que les plats ne sont pas assez chauds à son goût. M. BERTAUX souligne le dynamisme du personnel de salle, il précise qu'ils sont tous agréables et souriants, M. JEREMIASCH le remercie.

Mme GARDELLI, elle est ravie d'être à La Cerisaie, tout se passe bien pour elle, elle précise qu'elle n'est pas pressée, elle attend son tour pour le repas.

Mme BRUNET, elle met la note de 10/10 pour le service et prend la parole pour Mme LENOBLE absente ce jour. Mme LENOBLE demande qu'il y ait moins de plats « exotiques » types colombo, couscous, paëlla... et plus de plats traditionnels. M. JEREMIASCH précise que ces plats « exotiques » sont très appréciés par un grand nombre de résidents et qu'il est difficile de satisfaire l'ensemble des résidents au quotidien. M. MOYON précise également que les plats servis respectent les saisons et que les plats tels que ; la potée, le pot au feu, poule au pot, sont des plats d'hiver et qu'ils seront dans la grille des menus très prochainement.

Mme GOLLIARD, elle trouve que, souvent tout est bon, sauf la moussaka qu'elle n'aime pas. Mme DEL VALLE demande à M. JEREMIASCH si le plat de substitution est bien proposé par les agents de salle, sachant qu'elle n'aime pas ce plat. Mme ZENASNI répond que la proposition est faite systématiquement, mais que parfois, Mme GOLLIARD souhaite garder le plat qui lui a été servi.

Mme CONSTANT, pense qu'elle est servie en dernier. M. JEREMIASCH explique que le service est toujours fait par roulement. Elle dit aussi qu'elle n'aime pas le colombo, et regrette l'absence de haricots blancs. Elle ajoute que finalement elle mange de tout et fini son assiette car elle aime faire honneur à celui qui cuisine.

Mme RENAUX, dit ne pas aimer les champignons à la grecque avec du concentré de tomate, ni les cœurs de palmiers, ni les fonds d'artichauts. Elle n'a pas aimé la cuisson des côtelettes au four. M. JEREMIASCH répond qu'effectivement les côtelettes devaient être cuites au barbecue prévu ce jour là, et du fait du mauvais temps ce dernier a dû être annulé et que les côtelettes ont été cuites au four.

Mme LAMARRE, elle mange de tout, n'a rien d'autre à ajouter.

Mme BONNET, dit ne pas avoir apprécié le colombo servi car il n'y avait que des carottes et des navets, pas de pommes de terre ni de haricots blancs comme annoncé. M. JEREMIASCH comprend tout à fait son mécontentement et s'en excuse et explique qu'il était survenu un problème de livraison des denrées servant à la préparation du colombo ce jour. Mme BONNET trouve que les omelettes sont trop pâles et pas à son goût. Mme MOYON précise que la coloration de l'omelette dépend de l'alimentation des poules et n'influence en aucun cas la qualité du produit. M. JEREMIASCH précise que les œufs frais sont interdits en collectivité et que les omelettes sont issues d'une préparation. M. JEREMIASCH explique que les omelettes supportent d'abord une première cuisson « baveuse » et dans un second temps elles sont mises dans le bain marie ce qui ajoute une nouvelle cuisson. Il précise qu'il est impossible de préparer 130 omelettes à la poêle. Mme BONNET ajoute qu'elle n'aime pas la vinaigrette et la moutarde

Mme BONORD, trouve que les repas servis sont variés et ont l'air appétissant. Elle précise qu'elle communiquera à la Gouvernante les plats que sa mère n'aime pas pour avoir le plat ou le légume de substitution.

M. BERTAUX ajoute qu'il aime avoir de la moutarde systématiquement sur sa table. Il ajoute par ailleurs qu'il a fait le constat qu'il y a une mauvaise répartition du personnel pour l'aide au repas, et qu'il n'est pas assez attentif aux résidents d'ont-ils s'occupent. Mme DEL VALLE et M. JEREMIASCH ont tous deux pris note des remarques et une attention particulière sera portée au personnel concerné.

Mme DEL VALLE expose l'ensemble des projets à venir de La Cerisaie :

- **Silver Fourchette :**

Mme DEL VALLE informe que ce projet a été mis en place depuis juillet 2019. Cet évènement est organisé par une association appelée SILVER FOURCHETTE qui lutte contre la dénutrition et pour la bonne alimentation des séniors par la gastronomie.

Il s'agit d'un concours gastronomique inter EHPAD du département de la SEINE-SAINT-DENIS dont le représentant de La Cerisaie est Monsieur JEREMIASCH Kévin, Chef de la restauration.

Le 22 octobre 2019 sera organisé une présentation du projet aux résidents et familles présentes, animée sur le thème « Hissez les couleurs » avec un menu dédié pour l'occasion.

Courant janvier, les premières sélections seront organisées pour le concours, M. JEREMIASCH devra réaliser un menu gastronomique (plat + dessert) pour 5 personnes avec un budget de 20 € sur le thème : « Grain de folie ».

Un comité de soutien va être créé pour soutenir M. JEREMIASCH composé des résidents et salariés. Si cette étape est réussie, La Cerisaie participera aux sélections départementales.

- **Maison Gourmande et Responsable :**

La Cerisaie s'est inscrite dans ce projet pour travailler sur l'alimentation et la nutrition des séniors. Aussi, ce projet incite à éviter le gaspillage alimentaire et lutter contre la dénutrition.

Ce projet est national et s'étend sur 24 mois avec la participation de 500 EHPAD.

Actuellement, La Cerisaie est au stade d'auto-analyse par le biais d'un questionnaire sur différentes thématiques tels que les soins, la santé, les repas et les déchets alimentaires.

D'après cet autodiagnostic, La Cerisaie a un taux de maturité de 34%, déterminé uniquement les questions fermées (OUI/NON).

Une Journée nationale est organisée le 21 novembre 2019 à laquelle Madame DEL VALLE va se rendre accompagnée de Madame LESPAGNOL et M. JEREMIASCH.

L'objectif de cette journée est d'avoir un retour concret de l'autodiagnostic de l'ensemble des participants et un retour personnalisé.

Madame MOYON, diététicienne à La Cerisaie à titre bénévole, participe à ce projet et accompagne la démarche.

- **QVT (Qualité de Vie au Travail) :**

Le projet Qualité de Vie au Travail mis en place depuis janvier 2019 avance. Des réunions trimestrielles sont organisées à l'ARS avec le « trinôme » du comité de pilotage composé de Monsieur MARTIAL, Madame LESPAGNOL et un représentant du personnel.

Il va être mis en place des expérimentations « Vis mon travail » sur la période du 14 octobre au 30 octobre 2019. Ces expérimentations consistent à échanger sur le temps d'une journée, divers postes de travail dans le but de découvrir l'environnement de chaque poste et de trouver des axes d'amélioration dans le déroulement des tâches.

Madame DEL VALLE demande s'il y a des questions, aucune question n'a été posée.

Mme DEL VALLE et M. JEREMIASCH remercient tous les participants et lève la séance à 15h30.