



Compte-rendu Commission des Menus
Jeudi 14 mars 2019
14h00 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme GARDELLI	Mme EGRET	Mme LOINTIER
Mme RENAUX	Mme GOLLIARD	M. COLLART
M. LOUTY	Mme CHARLES	MME CONSTANT
Mme BRUNET	Mme LENOBLE	Mme ATLANI
Mme JOSEPH	Mme BRUNET	

2/ Personnels :

M. JEREMIASCH, Responsable restauration
Mme DEL VALLE Directrice Adjointe
Mme LESPAGNOL, Cadre de santé
Mme LOC'H, Gouvernante
M. PIC, Hôte de salle
Mme ZENASNI, Référente de salle
Mme BETTAHAR, Hôtesse de salle
Mme PILLONNET, Hôtesse de salle
Mme BRACCO, Hôtesse de salle
Mme DOMOND, Agent de service en cuisine
Mme DANU, Apprentie en cuisine
Mme MOUNNAH, Secrétaire de séance

3/ Représentante externe :

Mme MOYON, Référente nutritionniste en Gériatrie au CHI de Montfermeil bénévole

4/ Représentant des familles au CVS :

M. CASTELLANI, Epoux de la résidente Mme CASTELLANI
Mme COURTIN, Fille de Mr et Mme CARDINET qui était résidents à la Cerisaie

Ouverture de la Commission à 14h00 par M. JEREMIASCH et Mme DEL VALLE et remercient l'ensemble des personnes présentes à cette première commission des menus 2019. Ils remercient également la présence des représentants des familles Mme COURTIN et M. CASTELLANI et celle de Mme MOYON diététicienne de la filière gériatrique de l'hôpital de Montfermeil récemment retraitée et qui a accepté de collaborer bénévolement à la Cerisaie.

M. JEREMIASCH propose un tour de table des résidents pour connaître leur ressenti. M. JEREMIASCH informe par ailleurs que les menus Printemps Eté 2019 ont été distribués à toute l'assemblée et qu'il est ouvert à toutes les suggestions.

Mme GOLLIARD : n'a pas aimé le riz de la paella de ce midi, elle l'a trouvé trop sec. Autrement, elle trouve que dans l'ensemble les repas sont bons.

Mme LOINTIER : elle trouve que depuis quelque temps les menus ne sont pas toujours à son goût, elle a constaté que le riz de la paella de ce midi, était trop sec, pas assez cuit. Elle pense également qu'il n'y a pas assez de fruits frais dans la corbeille. M. JEREMIASCH et Mme ZENASNI précisent qu'en hiver les fruits de saison sont peut nombreux, qu'il faut attendre les beaux jours pour plus de variété et qu'il ne faut pas hésiter à réclamer, que le personnel est là pour satisfaire la demande de chacun. Mme LOINTIER pense que dans l'ensemble, elle n'a pas à se plaindre de la nourriture et ajoute que les plats sont plus ou moins bons, mais que cela correspond au goût de chacun.

Mme ATLANI : trouve que tout est bon, elle mange de tout.

M. COLLARD : n'a rien d'important à signaler, la nourriture est bonne, la présentation et le service sont biens. Elle pense cependant que le riz de la paëlla de ce midi était un peu sec.

M. JEREMIASCH informe que c'est lui qui a fait la cuisson du riz et entend bien les remarques de chacun et chacune.

Mme CHARLES : elle n'est pas du tout contente que la réunion ait été décalée de 14h30 à 14h00 elle dit qu'elle a besoin de faire la sieste. Mme LOC'H intervient en précisant que certains résidents dans cette assemblée ont des activités à 15h00 auxquelles ils tiennent et la Direction a décidé de décaler l'horaire de la réunion d'une demie heure pour satisfaire un grand nombre de résidents présents. Mme LENOBLE précise que cette modification a été faite à sa demande afin qu'elle puisse participer à la commission des menus et à l'animation de 15h00 d'aujourd'hui.

Mme CHARLES précise qu'elle souhaite manger des germes de soja en salade, du jambon de pays, du boudin aux pommes le midi et de l'osso bucco.

M. JEREMIASCH précise qu'il y a déjà de l'osso bucco dans les menus proposés et que le boudin aux pommes est un plat d'hiver. Mme CHARLES ajoute qu'elle aimerait du steak grillé, des gaufres et des dattes. M. JEREMIASCH entend ses souhaits et précise que les steaks vont arriver très prochainement. Elle regrette aussi que le jambon soit sans gras et sans couenne, qu'il n'est plus comme celui servi auparavant, aujourd'hui elle le trouve sec et moche. M. JEREMIASCH va se renseigner auprès du fournisseur.

Mme EGRET : elle précise que lorsqu'elle a quelque chose à dire elle n'hésite pas à le dire directement à M. JEREMIASCH le jour même et qu'elle n'a rien à ajouter.

Mme JOSEPH ; elle a trouvé le riz de la paella de ce midi, très bon, elle précise que c'était du riz en grain et que c'est normal qu'il ne soit pas trop cuit.

M. JEREMIASCH précise, qu'en effet, c'était bien du riz en grain et c'était son parti pris de ne pas trop cuire le riz, car il ne voulait pas servir de la pâte de riz. Il comprend cependant que cela ne peut pas plaire à tout le monde. Mme JOSEPH n'a rien d'autre à ajouter.

Mme BRUNET n'a pas apprécié le dessert de ce midi, elle trouve qu'en hiver on ne mange pas de glace, elle aurait demandé une compote, mais il n'y en avait pas. Mme ZENASNI précise qu'il y avait des fruits à la demande. Il est rappelé aux résidents qu'il y a toujours des fruits en remplacement du dessert du jour. Mme BRUNET n'a rien d'autre à ajouter tout va bien.

M. LOUTY précise qu'il a toujours dit ce qu'il pense directement à M. JEREMIASCH. Il estime que lorsqu'on a un bon repas avec de la viande le midi il n'est pas nécessaire d'avoir de nouveau de la viande le soir. Il souhaiterait avoir un bon plat de pâtes avec de la sauce tomate au dîner. M. JEREMIASCH informe M. LOUTY qu'il n'est pas obligé de manger de la viande le soir même si c'est au menu, et il y a toujours un potage et de la salade, et c'est à lui de décider ce qu'il souhaite manger.

Mme CONSTANT mange de tout, elle trouve également que les menus du soir, en plus du potage, sont un peu copieux. Elle apprécie prendre un potage le soir. Mme LESPAGNOL lui pose la question si elle n'a pas trop faim le matin à son réveil, du fait que l'on mange tôt le soir. Non, elle précise qu'en effet elle attend le petit déjeuner et que c'est une grande mangeuse.

Mme LENOBLE trouve que la soupe à l'oignon est trop acide et pense qu'il y a trop de vin blanc. Elle suggère au Chef de faire blondir un peu plus les oignons et mettre moins de fromage. M. JEREMIASCH pense qu'il faudrait peut être revoir la recette. De plus, elle précise qu'elle n'aime pas quand il y a beaucoup de sauce dans son assiette. Il lui est précisé qu'il ne faut pas hésiter à demander, on adapte l'assiette à la demande.

M. JEREMIASCH pose la question aux résidents s'ils ont des remarques particulières sur le petit déjeuner qui est servi. Tous les résidents précisent que le jus d'orange frais est délicieux et qu'il est très apprécié.

Mme BRUNET suggère qu'il y ait systématiquement une « poubelle » de table. Mme ZENASNI précise que cela est fait lorsqu'on sert des moules mais, qu'en effet, c'est une suggestion à réfléchir.

M. JEREMIASCH profite de cette réunion pour présenter le nouvel hôte de salle M. PIC Sébastien. Mme DEL VALLE suggère qu'il se présente.

M. PIC prend la parole et précise qu'il est tout nouveau dans la région, qu'il arrive du bassin d'Arcachon. Il dit que tout se passe bien et qu'il est ravi d'être là. L'assemblée souhaite la bienvenue à Sébastien PIC.

Mme LENOBLE ajoute qu'elle regrette le départ de Najet DUBRIGNY, que c'était une personne très serviable et gentille.

Mme GARDELLI a parfois du mal à mâcher. Elle n'a rien d'autre à ajouter.

Mme COURTIN n'a rien de spécial à ajouter.

M. CASTELLANI : il ne prend qu'un repas par semaine avec son épouse, il note cependant qu'à la vue des appréciations, c'est plutôt positif. Il précise qu'il est bon de le rappeler périodiquement que l'on peut toujours demander un plat de substitution.

Mme MOYON souhaite revenir sur la composition des menus du soir : même si certains trouvent que les menus du soir sont trop copieux, il faut penser aux résidents qui ne consomment pas de potage. Elle précise qu'il a un peu plus d'un quart des résidents qui ne consomment pas de potage. Ces personnes ont besoin de manger un plat qui leur apporte suffisamment d'éléments nutritionnels. Et, contrairement à ce que certains peuvent penser, les résidents ont besoin de protéines le soir. Il est cependant bien entendu qu'on n'oblige aucun résident à consommer le plat. Si la personne estime que le potage et ou le fromage et le dessert, suffisent, chacun est libre de consommer ce qu'il veut. Cependant, il y a une bonne partie des résidents qui consomment le plat principal et qu'on ne peut pas le supprimer des menus. Mme MOYON ajoute que le fait de ne pas consommer suffisamment le soir, par rapport au jeûne nocturne, si la personne se lève la nuit, elle peut être en hypoglycémie et cela peut provoquer des chutes et favoriser les accidents. Quant à la suggestion de pâtes à la sauce tomate tous les soirs, cela peut faire partie des plats de substitutions, en aucun cas en plat principal tous les soirs. M. JEREMIASCH précise que cela peut faire partie des plats de substitutions parmi ceux déjà proposés, mais pas tous les soirs.

Mme MOYON pose la question s'il y a le même alternat de plats le midi que pour le soir. Mr JEREMIASCH répond que le soir on sert un peu plus souvent du jambon car le personnel du soir est moins nombreux, il est difficile de proposer deux plats différents. Cependant lorsqu'il reste des plats du midi nous avons la possibilité de les réchauffer et sont proposés à la demande.

Mme LESPAGNOL : elle a eu un retour d'information du personnel soignant qui participe au repas des résidents : le goût de la purée de carottes n'est pas très gouteuse, qu'il y a trop souvent de la purée blanche, que les mixés sont trop liquides. Elle informe qu'il a été retrouvé un morceau de chorizo chez un résident qui mange mixé. M. JEREMIASH précise qu'il apportera une attention particulière aux mixés et précisera à ses équipes d'être encore plus vigilant.

Mme MOYON demande quels sont ingrédients qui sont utilisés pour les menus mixés. Mr JEREMIASH précise que c'est le plat du menu qui est mixé que c'est important de se rapprocher gustativement du menu du jour pour que chacun ait le plaisir de manger le menu que se soit en haché ou en mixé. Mme MOYON précise que certains légumes bien mous peuvent être proposés aux résidents qui mangent haché.

M. JEREMIASCH et Mme DEL VALLE remercie l'assemblée de leurs commentaires.

1/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION RESTAURANT :

Comme à chaque Commission M. JEREMIASCH fait le point sur les questionnaires de satisfaction qui ont été faits sur janvier février et mars.

Mme MOYON suggère que l'on parle des commentaires négatifs sur chaque questionnaire M. JEREMIASCH les commentent :

JANVIER MIDI

Entrée : Pas d'entrée

Plat : Hachi Parmentier salade verte

Dessert : Baba au rhum

Entrée	plat	fromage	dessert	service
/	7.88	7.40	8.20	8.60
7.83				8.60

MOYENNE MENU : 7.83/10

MOYENNE SERVICE : 8,60/10

Principale remarque négative :

De bonnes appréciations du menu en général

2 petites remarques sur le manque de rhum dans le baba

JANVIER SOIR

Potage: Soupe aux choux

Plat: Quiche aux poireaux salade

Dessert : Crème brûlée

Entrée	plat	fromage	dessert	service
7.82	7.87	7.92	8.54	8.62
8.03				8.62

MOYENNE MENU : 8,03/10

MOYENNE SERVICE : 8,62/10

Principale remarque négative :

RAS

FEVRIER MIDI

Entrée: Mortadelle pistache

Plat: Pavé de saumon sauce hollandaise, tomates provençales riz basmati

Dessert: Corbeille de fruits

Entrée	plat	fromage	dessert	service
7.53	8.00	7.53	8.27	8.00
7.93				8.00

MOYENNE MENU : 7.931/10

MOYENNE SERVICE : 8,10

Principale remarque négative :

Manque de chaleur du plat : M. JEREMIASCH explique que cela est dû à la sauce hollandaise « maison » qui doit être conservée à une certaine température pour que cela ne retombe pas.

FEVRIER SOIR

Entrée: Potage courgette St-moret

Plat: Quiche épinard chèvre

Dessert: Corbeille de fruits

Entrée	plat	fromage	dessert	service
7.79	7.71	8.14	8.40	9.00
8.01				9.00

MOYENNE MENU : 8,01/10

MOYENNE SERVICE : 9,10

Principale remarque :

RAS avec une remarque sur le fait qu'il n'y a pas assez de bananes

MARS MIDI

Entrée : Museau vinaigrette

Plat: Filet de lieu noir au chèvre et gratin de pommes de terre

Dessert: Coupe glacée café liégeois

Entrée	plat	fromage	dessert	service
7.44	7.56	7.94	7.94	8.65
7.72				8.65

MOYENNE MENU : 7,72/10

MOYENNE SERVICE : 8,65/10

Principale remarque négative :

Pas assez de bananes dans la corbeille de fruits

Mme MOYON précise qu'il est important de prévoir une plus grande quantité de bananes dans les corbeilles de fruits, c'est un aliment recommandé et nutritif pour les personnes âgées.

M. JEREMIASCH pose la question sur les nouveaux menus Printemps Eté 2019

Aucune remarque sur les nouveaux menus.

Mme LOC'H fait le point sur les résidents qui mangent au restaurant ou en étage : tout est bien consommé à 90%, les potages sont également bien appréciés et bien consommés dans l'ensemble.

Pour ceux qui mangent uniquement en étage près d'une vingtaine de résidents ne descendent jamais et ont toujours un plateau type très souvent en mixé. Aucun plat de substitution n'est proposé et que dans l'ensemble tout se passe bien.

Le jus d'orange pour les résidents en étage est également très apprécié. Mme LOC'H a remarqué qu'il n'y a pas assez de petites portions individuelles de fromage. Mme MOYON précise que la norme par jour que ce soit le midi ou le soir est entre 30 à 40 gr.

M. JEREMIASCH et Mme DEL VALLE remercient l'ensemble des participants et précisent que l'on aura l'occasion de parler des repas festifs à venir courant avril, notamment le repas de Pâques et la journée à Thème Antillaise.

Fin de la réunion à 15h10