



Compte-rendu Commission des Menus
Mercredi 10 Mars 2021
14h30 Mémin 1

Etaient présents :

1/ Résidents :

Mme BONNET	Mme TEXIER	M. BARAN
Mme GOLLIARD	M. BONNET	Mme BONORD
Mme ATLANI	M. BERTAUX	
Mme BRUNET	M. LAROCHE	
Mme CHARLES	Mme LENOBLE	

2/ Personnels :

M. JEREMIASCH, Responsable restauration
Mme LOC'H, Gouvernante
Mme ZENASNI, Référente de salle
Mme MOUNNAH, Secrétaire de séance

3/ Représentante externe :

Mme MOYON, référente diététicienne bénévole
Mme CHABRIER, référente nutritionniste bénévole et ex résidente

Absentes excusées

4/ Représentant des familles au CVS :

Madame COURTIN Chantal
Mme BONORD, Fille de Mme BONORD résidente

Ouverture de la Commission à 14h30 par M. JEREMIASCH qui remercie les résidents pour leur présence ainsi que la présence de Mme MOYON et de Mme CHABRIER diététicienne, qui collaborent bénévolement à LA CERISAIE.

1/ RETOUR ARRIERE SUR 2020 :

Moyennes des notes sur l'année 2020 :

Moyenne des repas due midi	7,49 sur 10
Moyenne des repas du soir	7,42 sur 10
Avec une moyenne globale (midi/soir)	7,46 sur 10
Moyenne du service en salle et en étage	8,47 sur 10

L'ensemble des moyennes sont bonnes pour la restauration et ce malgré la pandémie, il précise également qu'il y a eu quelques petits loupés sur l'année.

Les fêtes de fin d'année, 20 résidents ont voté :

Moyenne générale des fêtes de fin d'année: 8.89 sur 10

Les résidents ont dans l'ensemble bien apprécié les repas de fêtes de fin d'année.

Ce qui a été mis en place en 2020

- La mise en place du « Plat préféré des résidents »

A la dernière commission des menus vous avez souhaité que cette animation culinaire se poursuive en 2021 M. JEREMIASCH confirme que cette animation se poursuit sur l'année 2021.

- Le concours Silver fourchette

M. JEREMIASCH rappelle la fierté que nous avons eu de gagner ce concours inter EHPAD

- 1ère étape : 2019 le lancement du projet autour de diverses animations et d'un repas festif sur le thème « hissez les couleurs ».
- 2^{ème} étape : la demi-finale avec le comité de soutien auxquels certains résidents ont participé pour soutenir le Chef.
- 3^{ème} étape : le concours final qui s'est déroulé au CFA de Dugny avec la participation de certains résidents et où LA CERISAIE s'est retrouvée sur la première marche du podium.

- Maison Gourmande et Responsable :

M. JEREMIASCH rappelle que LA CERISAIE s'était inscrite en 2019, il y a un peu plus d'un an mais que ce projet s'est interrompu pendant quelques mois pour raison sanitaire. La démarche est basée sur 3 enjeux : **Gaspillage alimentaire, Dénutrition, Satisfaction**

- Réduire le gaspillage alimentaire qui se traduit par des pesées, la mise en place de fiches techniques adaptées....
- Améliorer la satisfaction des personnes : qui se traduit par la mise en place de différentes enquêtes pour mieux vous satisfaire...
- Diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition : en établissant des fiches techniques d'enrichissement, créer des menus de substitutions.....

Le projet se poursuivra en 2021 précise M. JEREMIASCH.

Mme MOYON prend la parole, elle précise que les retours sur questionnaires de satisfaction sont bons dans l'ensemble, notamment sur le service en salle, que les résidents sont globalement satisfaits. Toutefois, même si les notes sont correctes elles ne sont pas au maximum de ce qu'elles pourraient être précise Mme MOYON. Elle donne l'exemple des problèmes récurrents de températures de plats, ou le manque de cuisson de tel type d'aliment, elle souhaite que M. JEREMIASCH établisse un tableau de suivi des points négatifs, que chaque point négatif soit répertorié et en définir leur répétition. Elle souhaite qu'une analyse plus fine soit effectuée et qu'il soit précisé quels sont les mesures apportées pour améliorer et régler définitivement le problème.

M. JEREMIASCH explique qu'il prend en compte toutes les demandes des résidents et que les corrections sont faites immédiatement. M. JEREMIASCH comprend la démarche et il travaillera sur ce tableau.

Pas d'autre remarque ni question particulière n'a été formulée.

2/ QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION RESTAURANT :

M. JEREMIASCH informe qu'il a pour habitude de débiter la commission des menus par commenter les résultats des questionnaires de satisfaction qui sont distribués aux résidents 2 fois dans le mois. Il précise que ces questionnaires ont pour objectif de mesurer la satisfaction des repas servis et la qualité du service apporté aux résidents. Il donne les résultats pour les mois de janvier, février et mars 2021.

Questionnaire du 02/01/2021 : Déjeuner : 20 résidents questionnés 19 réponses

Entrée: Salade de jeunes pousses d'épinards aux noix **Plat:** tripes à la mode de Caen **Dessert:**

Corbeille de fruits

Entrée	6,56
Plat	4,38
Fromage	7,65
Dessert	7,38

Score sur 10 : pour le repas 7,24 et pour le service **8,39**

Questionnaire du 15/01/2021 : Diner : 20 résidents questionnés 17 réponses

Potage: Velouté de courgettes st-moret **Plat:** Emincé de dinde chasseur-coquillettes **Dessert:**

Entremet pistache

Potage	7,73
Plat	7,29
Fromage	7,77
Dessert	7,08

Score sur 10 : pour le repas 7,47 et pour le service 8,81

Questionnaire du 01.02.21 : Déjeuner : 20 résidents questionnés 18 réponses

Entrée: Salade de chèvre chaud **Plat**: Blanquette de veau et riz pilaf **Dessert**: Corbeille de fruits

Entrée	6,91
Plat	8,39
Fromage	8,13
Dessert	7,76

Score sur 10 : pour le repas 7,80 et pour le service 8,92

Questionnaire du 15 février 2021 : Diner : 20 résidents questionnés 15 réponses

Entrée: Velouté de tomates vermicelles **Plat**: Brandade de morue salade verte **Dessert**: crème café

Entrée	8,00
Plat	6,87
Fromage	7,50
Dessert	7,50

Score sur 10 : pour le repas 7,47 et pour le service 8,79

Questionnaire du 1^{er} mars 2021 : Diner : 20 résidents questionnés 15 réponses

Entrée: - **Plat**: Potée auvergnate **Dessert**: Corbeille de Fruits

Entrée	-
Plat	6,89
Fromage	7,61
Dessert	7,31

Score sur 10 : pour le repas 7,27 et pour le service 8,47

M. JEREMIASCH informe que dès le début du mois d'avril nous changeons de planche de menu pour les planches Printemps/Eté 2021. Il demande aux résidents d'exprimer leurs envies de donner des suggestions de plats qui souhaiteraient voir au menu.

2/ AVIS DES RÉSIDENTS SUR LES REPAS EN GÉNÉRAL :

M. LAROCHE précise qu'il a 1 an de présence à LA CERISAIE et que l'équipe est fantastique. Il a constaté qu'il y a de très bonnes choses et d'autres moins bonnes, notamment le plat de ce midi la présentation du lapin à la moutarde avec ses frites. Il a estimé que c'était de la « bouillabaisse » tant les frites baignaient dans la sauce. Il souhaite que l'on mette en place au restaurant un cahier à disposition des résidents pour y apposer à chaud les remarques ou satisfactions. Il précise que les plats sont bons dans l'ensemble mais que la présentation laisse fortement à désirer.

M. JEREMIASCH demande à M. LAROCHE s'il a sollicité le serveur pour ne pas avoir de sauce dans son assiette, réponse négative de M. LAROCHE. M. JEREMIASCH informe qu'il précise à chaque commission des menus et lors de ses passages en salle de restaurant qu'il ne faut pas hésiter à solliciter les hôtes de salle pour ses moindres souhaits, ils sont à votre dispositions et sont là pour vous satisfaire. M. JEREMIASCH précise également qu'il a pris note des remarques sur la présentation des plats et qu'il va demander à ses équipes de veiller sur le dressage des assiettes et il ajoute qu'il n'est pas opposé à mettre en place un registre au restaurant pour les résidents.

Mme ATLANI estime que c'est bon en général, mais que dans certains plats il y a trop de sauce. M. JEREMIASCH précise de nouveau que le personnel est disponible pour chacun d'entre vous et qu'il ne faut pas hésiter à le solliciter si vous souhaitez moins de sauce.

Mme LENOBLE aimerait que le pain de mie du matin soit servi soit moins froid, elle estime qu'il a trop de desserts industriels. La potée avait beaucoup trop de bouillon mais qu'elle a bien aimé les légumes en particulier les carottes. Elle souhaite que l'on serve de la raie comme poisson. Mme MOYON informe que la raie est un poisson très fragile qu'il a une teneur en ammoniacque élevée et qu'il n'est pas évident de le servir en collectivité. M. JEREMIASCH précise que le pain de mie ne sort pas du réfrigérateur mais de la réserve alimentaire de la cuisine. Cette réserve respecte scrupuleusement les températures de conservation réglementaires des denrées, il n'est donc pas possible de réchauffer le pain de mie. M. JEREMIASCH précise qu'il y a en effet certains desserts sont industriels, mais beaucoup de nos desserts et goûters sont faits maison.

M. JEREMIASCH précise que toutes vos remarques sont lues avec beaucoup d'attention, et avec toute l'équipe nous faisons le maximum pour vous satisfaire.

Mme MOYON résume qu'il est très important de prendre en compte les souhaits de chacun.

Mme BRUNET est à peu près d'accord sur ce qui a été dit précédemment. Elle trouve que l'on sert trop de petits pots de crème à la vanille. Elle précise qu'elle n'aime pas le chocolat et qu'elle aimerait que l'on propose des gâteaux maison sans chocolat et moins de biscuits individuels au goûter.

Mme MOYON propose que l'on identifie les résidents qui n'aiment pas le chocolat, cela permettra de moins confectionner de gâteau au chocolat et en échange proposer un autre gâteau sans chocolat. M. JEREMIASCH informe qu'il faudrait identifier sur la fiche du goûter par étage les résidents n'aiment pas le chocolat.

Mme CHARLES a trouvé la choucroute pauvre en ingrédients, elle a apprécié les gaufres faites récemment et précise qu'elle est toujours satisfaite des desserts, que si ce n'est pas à son goût elle prend un fruit. Mme CHARLES souhaite manger de la salade de tomates et de la tête de veau.

M. JEREMIASCH présente ses excuses pour la choucroute et confirme qu'en effet il a eu ce jour un problème de livraison, de ce fait la choucroute n'était pas comme il l'aurait souhaité.

M. BARAN dit que si ce n'est pas bon on laisse le plat, il n'a rien d'autre à ajouter.

Mme TEXIER estime que l'on mange un peu trop de bananes. Mme ZENASNI précise qu'elle connaît les goûts de Mme TEXIER qu'elle lui propose systématiquement un autre fruit.

Mme BONORD dit qu'elle n'est pas difficile et que c'est bien.

M. BERTAUX est satisfait dans l'ensemble. Le petit déjeuner est servi trop tardivement pour son épouse de ce fait le bol est souvent tiède. Il trouve que les repas sont très corrects tant en quantité qu'en qualité, de plus servis avec le sourire.

Mme LOC'H confirme que du fait que Mme BERTAUX est à l'aide au repas le petit déjeuner est un peu plus tardif, elle précise cependant qu'elle va faire au mieux pour revoir l'organisation.

Mme GOLLIARD apprécie tous les repas, elle précise qu'elle n'aime pas le curry il y en avait sur le chou fleur ainsi que sur les poireaux.

Mme BONNET demande pourquoi a-t-on supprimé l'huile et le vinaigre sur les tables ? M. JEREMIASCH précise que ce sont les mesures d'hygiène liées à la COVID-19. Elle n'a pas apprécié la choucroute, elle aimerait manger de la palette de porc et du camembert en portion individuelle. M. et Mme BONNET n'aiment pas la vinaigrette avec la moutarde et ils souhaitent que la vinaigrette soit sans moutard dans la salade en étage. M. JEREMIASCH informe qu'en étage la salade sera servie dans un bol individuel et la vinaigrette servie au fond du bol et en salle de restaurant pour ceux qui le souhaitent, la salade sera servie sans vinaigrette. M. JEREMIASCH précise que la palette pourrait être de nouveau proposée au menu, elle avait été retirée des menus parce que les résidents n'appréciaient pas la moutarde et parce qu'elle était trop salée.

Mme CHARLES ajoute qu'elle aimerait des œufs mollets. M. JEREMIASCH informe que ce plat sera sur la planche des menus d'été.

Mme LOC'H demande s'il y a des questions concernant les plateaux de petits déjeuner, sont-ils assez copieux ? Mme CHARLES estime qu'elle est servie tardivement. Mme LOC'H lui explique les rotations. La question est également posée pour les goûter sont-ils suffisants. Mme LENOBLE dit qu'au goûter en étage il n'y a régulièrement plus de jus de pomme. Mme LOC'H précise qu'il y a sur les chariots en étage 2 ou 3 jus de fruits proposés en plus du café, du thé, du lait et du chocolat le choix reste large.

M. BERTAUX souhaite que l'on soit plus attentif au café que l'on sert dans les étages après les repas, il le trouve souvent tiède. Mme LOC'H en prend note et fera le nécessaire pour que le café soit servi chaud.

Pas de remarque ni question particulière n'a été formulée.

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