COMMISSION REPAS
DU LUNDI 10 NOVEMBRE 2025

Résidents : Mr CHABROL, Mme CHICOURAS, Mme VINAUGER, Mme SCHNELL, Mme THUILLIER, Mme LANZERAY, Mme MERY et son fils, Mr STAMPERS
Personnel : Mr Loïc MOREAU (Chef Cuisinier), Mme Claire VAN DER ELST (diététicienne), Mme Karine HUET (Responsable hébergement)

La responsable hébergement annonce que la diététicienne, Mme van der Elst, interviendra désormais le lundi toutes les semaines au sein de l'EHPAD.

I. Retour sur la dernière commission restauration et les évolutions

- Problème de la baguette : dure, trop farineuse, colle dans les dents, et parfois la mie n'est pas assez cuite. Des négociations sont en cours avec le fournisseur. Ils font des tests quant à la cuisson pour que la baguette soit moins dure. A noter qu'un essai pain a été fait, plus simple pour la mastication, mais les résidents ont refusé cette proposition. Deux livraisons pas jour ne sont pas envisageable du fait du coût. L'idée évoquée d'un pain complet en tranche le soir à la place de la baguette n'est pas retenue. La baguette le soir pourrait être coupé un petit peu plus fin, et il en serait proposé deux morceaux pour certains résidents qui en consomme davantage. Il est également demandé par les résidents que le pain ne soit pas mis dans les plateaux mais donné au moment du service. La responsable hébergement va demander à la cuisine de lancer cette nouvelle procédure.
- Les viennoiseries pain au chocolat et croissant du dimanche sont bien appréciés.
- Le problème de température des plats mixés du soir, qui durcissaient et desséchaient de trop : une nouvelle procédure a été mise en place par la cuisine : les plats mixés sont mis plus tardivement dans le chariot. Les tests effectués semblent concluants.
- Pour rappel, dans le cas d'aversions à certains aliments, il existe une carte de substitution avec un roulement sur 3 semaines. Cette fiche va être remise à tous les résidents (hors mixés).
- Afin de respecter les recommandations nutritionnelles, nous adaptons les quantités dans les plateaux en fonction des remontées (plus de quantité ou ½ parts par exemple)
- Un audit est en cours par la diététicienne au sujet du gaspillage alimentaire. (Prochaine date : le 17 novembre)

II. Commission restauration du jour

La qualité des menus (choix des produits, cuisson, assaisonnement)

- Les pichets de sauce : les plats mixés restent parfois encore un peu secs et nécessitent plus de sauce si besoin pour atteindre une texture semi liquide. Des petits pichets isothermes de sauce seront donc ajoutés sur les charriots des étages le midi.
- Fabrication d'une complémentation orale par la cuisine : potage enrichi, compote enrichie en cours d'étude
- À la suite de l'audit réalisé par la diététicienne, la gestion des déchets du dîner a été améliorée grâce à une diminution des quantités servies, rendue possible par l'enrichissement du repas du soir.

- Possibilité de passer à un menu en 3 composantes pour certains résidents qui ne consomment pas le plat chaud du soir, en s'appuyant sur la complémentation orale enrichie, conformément aux conclusions de l'audit.
- Les fruits servis sont parfois durs et surtout trop froids : placement des fruits en dehors du chariot pour la distribution des repas, au moyen d'une étiquette repère sur les plateaux évitant tout risque d'ajout de fruit à un résidant dont la texture du repas ne le permet pas (prévention du risque de fausses routes)
- Les résidents souhaiteraient que la feuille des menus soit à disposition aux entrées des salles à manger. La responsable hébergement lance la nouvelle procédure pour les 1er et 2ème étages.
- Il est signalé que les viandes servies sont parfois un peu dures et / ou grasses. le chef cuisinier doit revoir le choix des viandes dans les menus : les plats de viande/ poissons signalés à plusieurs reprises comme non appréciés sont retirés des menus (ex blanquette de poisson) ou la commande de la viande est modifiée (ex rôti de porc trop dur si cuisiné sur place est commandé tout prêt car il a une texture plus moelleuse), la cuisson des plats sera aussi adaptée selon les retours des résidents (ex la langue de bouf demande un cuisson longue)
- Les quantités proposées au dîner semblent maintenant mieux adaptées
- La salade est mal assaisonnée parfois le soir. Nous mettons en place une nouvelle recette de vinaigrette en intégrant une pointe de crème qui la rend moins acide et plus nappante.
- Les couverts sont trop froids dans le chariot : ils seront désormais placés en haut du chariot à température ambiante.
- La pomme au four est bien servie maintenant : sur une petite assiette et épluchée
- Souhait qu'il n'y ait pas de brandade de morue au dîner (odeur désagréable qui diffuse dans les chambres et couloirs) : cela été retiré des menus du soir depuis septembre

La variété des aliments et saisonnalité

- Les retours sont positifs concernant la variété, les menus et la saisonnalité des plats

Les repas thérapeutiques

- Les Résidents présents à la commission repas ne sont pas concernés

Les repas à thème :

- La liste des animations culinaires prévues en 2026 sera travaillée avec l'animatrice, la diététicienne et la responsable hébergement le 8 décembre. Voici les thèmes à redéfinir :

- Janvier : la galette des Rois
- Février : le nouvel an chinois, le menu raclette
- Mars : mardi gras - le carnaval
- Avril : Pâques et menus améliorés des jours fériés
- Mai : Menus améliorés les jours fériés, le muguet
- Juin : Thème barbecue
- Juillet : Menu du 14 juillet amélioré
- Aout : Menu sur le thème de la mer, le 15 août
- Septembre : L'automne, la chasse
- Octobre : octobre rose, la semaine du goût
- Novembre : Menus améliorés des jours fériés, beaujolais nouveau, repas du monde
- Décembre : Repas améliorés des jours fériés et repas de fêtes

Les contraintes de services (durée, rythme, matériel, vaisselle)

- Le repas du soir est parfois débarrassé trop rapidement, le temps de repas est écourté. La responsable hébergement va faire un rappel à toutes les équipes sur le respect de la procédure de distribution des repas (horaires, contrôle textures et autre …)

Les aides humaines proposées aux repas

- Le service en salle par Anthony est apprécié au déjeuner
- Le repas du midi en salle à manger se déroule globalement bien

Souhaits des résidents

- Menus d'automne / plats de saison / plats régionaux pour les repas à théme.
- Respecter la durée du dîner
- Les plats faits maison et les repas d'animation ou à thème sont appréciés

Points divers :

- Dans le cadre de l'audit, présence de la diététicienne et de la responsable d'hébergement : le 17 novembre, lors de la distribution des diners.

Nous vous remercions de votre participation.
La prochaine commission aura lieu au mois de février.