

PRESENTS

Personnel de l'EHPAD : Mme AGOGUE Sandrine, diététicienne ; Mme BOULET Christelle A.S. ; Mme DEFONTIS Gladys, psychologue Mme DI CARLO Anne-Marie IDE; Mme Blandine LE MAOU, économat; Mme OLEON Amandine A.S. ; M. OLEON Nicolas, chef cuisinier;

Résidents de l'EHPAD :

ORDRE DU JOUR : COMMISSION DES MENUS

1. Les demandes qualitatives (Assaisonnement / températures/ consistance) et quantitatives.
2. Les fréquences des aliments, des plats
3. Les plats très appréciés à conserver et les nouveaux plats demandés.

COMPTE-RENDU

Début de la réunion à 14h00

1. LES DEMANDES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES :

A -Les demandes qualitatives :

1- L'assaisonnement :

* Les pâtes et le riz manquent de sel : mise à disposition en salles à manger de : sel-poivre-vinaigre-huile.

* Souhait d'avoir du fromage râpé sur les pâtes : 1 barquette de fromage râpé sera à disposition sur les chariots lors des services de pâtes.

* Poisson fade : la demande de cuisson au court bouillon très assaisonné plutôt qu'au four vapeur sera mise en place.

* Demande de plus de vinaigrette dans la salade verte :

2- Les températures :

Le café du petit déjeuner ainsi que les plats principaux au dîner ne sont pas suffisamment chauds : des contrôles de températures vont être mis en place.

3- La consistance :

* Potage trop épais pour certains résidents : ajouter de l'eau si besoin.

* Demande d'omelette aux pommes de terre avec des pommes de terre rondes et pas carrées.

* Riz trop ferme et sec : La cuisson sera rectifiée et demander de la sauce de la viande pour mettre dessus.

- * Les champignons cuits sont trop fermes : ils seront rissolés plus longtemps.
- * Les cœurs d'artichauts en boîte sont trop durs : arrêt de ce produit
- * Les andouillettes sont trop fermes : la durée de cuisson sera augmentée.

B - Les demandes quantitatives :

- * Demande de crème fraîche dans les plats: il y a déjà de la crème dans de nombreux plats.
- * Souhait de plus de pomme avec le boudin noir : proposition de servir moins de purée et de proposer une pomme cuite par personne.
- * Sensibilité de certains résidents sur les quantités d'aliments non consommés restants dans les plats : nous sommes attentifs à cela et mettons tout en place pour éviter trop de gâchis.
- * Demande du montant du budget alimentation : Le budget est stable depuis trois ans et ce malgré l'augmentation des coûts des matières premières et des obligations émanant de la loi EGALIM.

2-LES FREQUENCES DES ALIMENTS / DES PLATS :

A- Les aliments / les plats à proposer plus souvent:

- * La salade verte en entrée
- * Le jambon blanc
- * Les œufs meurette
- * La choucroute / la potée / le pot-au-feu : plats servis l'hiver
- * Les flageolets et les lentilles
- * La tarte aux fraises
- * Potage de potiron et de cresson

B - Les aliments / les plats à proposer moins souvent:

- * Les courgettes
- * Les haricots-verts
- * Les kiwis
- * Les champignons à la grecque
- * La salade de fruits

3 –LES PLATS TRES APPRECIES A CONSERVER ET LES NOUVEAUX PLATS DEMANDES :

A - Les plats / les aliments très appréciés à conserver :

- Pizzas et autres tartes salées
- Les pâtisseries 'maison' sont très bonnes
- Le fromage est varié

- La soupe de cresson et de potiron
- Les petit-déjeuner sont appréciés

B - Les nouveaux plats demandés :

- Les yaourts aromatisés à la vanille : mise en place validée.
- Des beefsteaks entiers ou hachés grillés : pas possible de servir de la viande saignantes avec un service passant par les étuves : la viande serait au final trop cuite et sèche.
Proposition de ce plat dans le service du P.A.S.A.

Conclusion : Tous les résidents présents ont pris la parole tour à tour.

Fin du RDV 15H45