

### Participants à la commission de restauration

**Harmonie :** M. VARLEZ Michel, M. MOULY Patrick, *résidents*. Mme CAMUS Virginie, *CDS*.

**Les Heures Claires :** Mme MAGNY Jeanne-Marie, Mme LEFEBVRE Jacqueline, Mme DESCHREVEL Suzanne, *résidentes*. Mme BRONSART Marine, *animatrice*.

**Arthur Musmeaux :** Mme BERTHE Jacqueline, Mme STOOPS Madeleine, M. PHILIPPE Dominique, Mme CAILLE Anne-Marie, *résidents*. Mme NISON Stéphanie, *animatrice*.

**Les Godenettes :** Mme DENIS Solange, M. CHERUBIN Jean-Michel, M. BISIAUX Marceau, *résidents*. Mme KOWALCZYK Magalie, *IDE*, Mme ELIE Delphine, *animatrice*.

M. LECHEVALIER Jean-Luc, *responsable des cuisines du Comité des Ages*.

M. RODOT Denis, *DG du Comité des Ages*

La commission de restauration commence par un moment de présentation.

Le chef se présente aux résidents pour expliquer ses missions principales : grande attention portée à l'hygiène, l'organisation des cuisines et la rédaction de fiches techniques pour chaque menu proposé.

Les résidents et le personnel se présentent au chef.

### Remarques sur les menus précédents et suggestion pour les menus à venir

<p><b>Résidence</b> <b>« Les Heures Claires »</b></p>	<p>Madame LEFEBVRE Jacqueline reprend les remarques reçues par les résidents Les Heures Claires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>« Il y a encore trop de fils dans la soupe. »</li> <li>« Quand c'est le cuisinier Vincent, tout est loupé. »</li> <li>« Le 18/03, le welche était immangeable et sans jambon. »</li> </ul> <p>Le Chef répond que le cuisinier a oublié de mettre le jambon.</p> <p>Toutes les structures semblent d'accord pour dire qu'il faut supprimer le welche des prochains menus.</p> <p>Les corbeilles à pain en tissu ne sont pas appréciées car certains résidents les utilisent comme poubelle de table et celles-ci ne sont pas nettoyées régulièrement. Les résidents souhaitent échanger les corbeilles à pain en tissu contre les corbeilles à pain en inox.</p>
<p><b>Résidence</b> <b>« Harmonie »</b></p>	<p>Monsieur MOULY Patrick demande que les repas du soir soient améliorés car ce n'est pas bon.</p> <p>En revanche, Monsieur MOULY Patrick témoigne qu'avoir des moules/frites une fois par mois, c'est apprécié par l'ensemble des résidents.</p> <p>Madame BRONSART Marine énumère les remarques faites par les soignants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les quantités dans les chariots ne sont jamais bonnes : trop ou pas assez. Il n'y a pas de juste équilibre. De plus, il manque régulièrement les desserts et les repas du personnel.</li> </ul> <p>Le chef répond que tout le côté organisation va être travaillé prochainement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ne faut plus mettre de pommes de terre au four le soir, les résidents ne les mangent pas.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fruits ne sont pas toujours adaptés pour un EHPAD (orange, pomme, poire), privilégier les fruits mous ou faciles à manger et éviter les fruits le soir.</li> <li>- Les résidents n'aiment pas les fruits au sirop (en boîte), souvent proposés lors de la collation. Ils préfèrent les biscuits et les glaces.</li> <li>- Il ne faut plus mettre aux menus « cannellonis, raviolis et crêpes farcies surgelées » car les résidents ne mangent pas et cela entraîne un gaspillage important.</li> </ul> <p>Les demandes seront ajustées sur les prochains menus travaillés, soit à partir du 15 avril 2024.</p>
<p><b>Résidence</b> <b>« Les Godenettes »</b></p>	<p>Monsieur CHERUBIN Jean-Michel fait remarquer que les cuisses de poulet ne sont généralement pas cuites correctement.</p> <p>Monsieur BISIAUX Marceau reprend une remarque déjà mentionnée lors de la précédente réunion de restauration : la poule était dure.</p> <p>Madame ELIE Delphine fait part d'une demande des soignants : est-il possible de remettre en place les ali-mains ?</p> <p>Le chef affirme que cela demande un temps de travail considérable, et qu'aujourd'hui, avec un seul cuisinier en service, cela ne peut pas être réalisé.</p>
<p><b>Résidence</b> <b>« Arthur Musmeaux »</b></p>	<p>Monsieur PHILIPPE Dominique a plusieurs demandes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peut-on sortir de réfrigération le beurre servi avec le fromage quelques minutes avant de le servir pour qu'il soit tartinable ?</li> <li>- Pourquoi ne peut-on pas avoir de steak haché saignant ?</li> </ul> <p>Le chef affirme que sur le plan sanitaire, c'est pas possible. Il est obligatoire de servir tous les aliments froids à moins de 3°C, et de cuire le steak haché à une température à cœur de 65°C.</p> <p>Madame NISON Stéphanie rappelle que les résidents n'aiment pas le maïs et les haricots rouges.</p> <p>Madame BERTHE Jacqueline ajoute que depuis l'arrivée du nouveau cuisinier (Anthony), les repas sont vraiment meilleurs.</p> <p>Madame CAILLE Anne-Marie apprécie que les plats soient enfin servis chauds. Les résidents ont remarqué une nette amélioration.</p> <p>En suggestion, les résidents proposent du chou-fleur au gratin ou en vinaigrette.</p>

Le chef précise à la fin des remarques et suggestions que, prochainement, un second de cuisine sera nommé dans chaque établissement.

### Menus Validés

Validation des menus du 15 avril au 19 mai 2024.

### Agenda

La prochaine commission de restauration aura lieu le mardi 16 avril 2024 à 14h30 aux résidences Harmonie et Les Heures Claires.

Laurent GILLERON




Le comité des âges  
DIRECTEUR