

 <p>Résidence DRONSART E.H.P.A.D Bouchain</p>	<b>COMMISSION MENU</b> <i>Compte rendu</i>	<b>CR-CM-15</b>
--	---	-----------------

<b>Date de réunion</b>	28/11/2016	<b>Lieu de réunion</b>	Quartier de l'Ostrevent (600)
<b>Début de réunion</b>	14H	<b>Fin de réunion</b>	15H00

**Date de la prochaine rencontre :**  
**A définir**

Madame REGNIEZ Emmanuelle, responsable du service restauration au sein de l'EHPAD ouvre la séance à 14h. La commission a lieu au quartier de l'Ostrevent.

La responsable de la cuisine fait un tour de table et demande aux participants s'ils ont des remarques à faire.

Des résidentes expliquent que le repas du soir est parfois trop lourd à digérer, il est cité pour exemple les spaghettis bolognaise. Madame REGNIEZ prend note des remarques et indique qu'elle enlèvera ce type de plat au menu du soir.

Une résidente indique qu'on lui en met trop dans son assiette. Madame REGNIEZ rappelle aux résidents que les agents qui effectuent le service du repas sont à leur écoute pour répondre au plus près de leur souhait. Elle ajoute que les résidents ne doivent pas hésiter à solliciter les agents.

Les résidents apprécient la tartiflette, il en sera programmé de nouveau au menu.

Des résidentes expliquent qu'elles ont des difficultés à manger les frites quand elles sont croustillantes. Madame REGNIEZ indique qu'elle proposera une cuisson un peu moins forte.

Il est également rappelé que le choix de l'accompagnement est possible chaque midi entre l'accompagnement prévu au menu, la purée et un autre accompagnement.

Les résidentes soulignent la qualité des potages servis le soir. Madame REGNIEZ précise qu'il s'agit de potages « maison ».

Madame REGNIEZ demande aux résidents s'ils souhaitent qu'on leur propose de nouveau du vermicelle, du tapioca ou encore des perles du Japon avec les potages. Les résidents indiquent qu'ils apprécieraient.

La responsable de la cuisine rappelle aux participants que le repas des familles à l'occasion des fêtes de fin d'année est organisé le dimanche 18 décembre 2016 à 12h.

Elle invite les familles à s'inscrire et présente le menu :

Kir et ses toasts  
Assiette périgourdine  
Cuisse de cannette sauce poivre accompagné de flan de légumes, pommes  
duchesses et tomate provençale  
Trou normand  
Trilogie de fromage  
Café gourmand

**Madame REGNIEZ présente ensuite les menus des fêtes de fin d'année :**

**Pour le réveillon du 24 décembre (soir) :**

Velouté d'asperge  
Boudin blanc / Compote de pommes  
Buchette glacée

**Pour le 25 décembre midi :**

Apéritifs et ses feuilletés  
Foie gras et sa confiture d'oignons  
Roti de dinde farcie / Poêlée aux marrons / Fagot de haricots vert / Pommes dauphines  
Assiette de fromage  
Buche pâtissière

**Le 25 décembre au soir :**

Potage au cresson  
Ballotine en gelée / Duo de salade  
Croquant au chocolat

**Le réveillon du 31 décembre (soir) :**

Velouté de Bolet  
Feuilleté au saumon / salade verte  
Entremet

**Le jour de l'an à midi :**

Apéritif et toasts  
Assiette nordique  
Civet de chevreuil sauce grand veneur  
Choux rouge aux pommes / pomme de terre paillasson / Poêlée haricot vert paysanne  
Assiette de fromage  
Bavarois aux fruits exotiques

## **Le jour de l'an au soir :**

Potage aux endives  
Cochon de lait / salade  
Opéra

La responsable de la cuisine indique que les repas à thème continueront l'année prochaine. Les résidents sont satisfaits de ces repas et de la dynamique qu'ils entraînent au sein de l'établissement. Madame REGNIEZ explique que la recherche des prochains thèmes est en cours, elle précise que les suggestions des résidents sont les bienvenues. Elle indique qu'elle programmera un repas thème plancha, en effet ce type de repas avait été réalisé à l'étage et avait eu beaucoup de succès.

Les résidents souhaiteraient manger de la jambette ainsi que du ragout de mouton.

Une résidente demande de la viande rouge, des biftecks. Madame REGNIEZ précise qu'elle ne peut pas prévoir de bifteck au menu car les résidents ont trop de difficultés à en manger, cependant elle prévoira des steaks pour les quelques résidents qui le souhaite.

Des réclamations sont faites par rapport au rôti de bœuf, là aussi les résidents ont des difficultés à le manger. Madame REGNIEZ explique qu'elle commande des morceaux de bonne qualité et que la cuisson est adaptée pour faciliter au maximum la mastication. Elle propose de mettre moins souvent des rôtis de bœuf au menu et de commander des rôtis coupés dans le filet qui sont plus tendres, les résidents sont d'accords.

Une résidente souhaiterait manger de la purée de pois cassés.

La responsable cuisine demande si les résidents souhaitent qu'on leur propose un potage en entrée le midi. Les résidents ne sont pas intéressés, ils préfèrent le soir comme actuellement.

Une famille indique que les gâteaux pour personne diabétique sont secs. La responsable de la cuisine va essayer d'y remédier mais elle explique que l'utilisation des édulcorants qui remplacent le sucre est à l'origine de la texture des gâteaux.

Une résidente souhaiterait moins de gâteaux au chocolat pour le goûter.

Un résident exprime son mécontentement au sujet des repas du soir, selon lui les quantités ne sont pas suffisantes. Madame REGNIEZ rappelle une fois de plus que les agents qui effectuent le service des repas demandent aux résidents ce qu'ils souhaitent, au niveau de la quantité. Elle ajoute que les agents demandent à chaque repas si les résidents souhaitent être resservis.

Madame REGNIEZ remercie l'ensemble des participants et clôture la commission menu à 15H.

<b>ETAIENT PRESENTS</b>	
<b>Nom</b>	<b>Fonction</b>
• Mme REGNIEZ Emmanuelle	• Responsable restauration
• Mme DURAND Maëlle	• Service qualité
• Mme HERBIN Marie-Claire	• Résidente / Représentante du CVS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mme MOREAU Bernadette</li> <li>• Mme DUFOUR Josette</li> <li>• Mme BOUCLY Jeannette</li> <li>• Mme DUPRIEZ Gisèle</li> <li>• Mme MASSA Juliette</li> <li>• Mme NEF Jacqueline</li> <li>• Mme PETIT Julie</li> </ul>	• Résident(e)s
• Mr MONCHEAUX	• Famille
• Mme DUHAMEL Nadine	• Bénévole / Famille

<b>Rédacteur(s)</b>
Mme DURAND Maëlle Service qualité