

 <p>Résidence DRONSART E.H.P.A.D Bouchain</p>	<p><b>COMMISSION MENU</b> <i>Compte rendu</i></p>	<p><b>CR-CM-32</b></p>
--	---	------------------------

<b>Date de réunion</b>	15/06/2022	<b>Lieu de réunion</b>	Salle d'Animation
<b>Début de réunion</b>	14h00	<b>Fin de réunion</b>	14h45

<p><b><u>Date de la prochaine rencontre :</u></b></p>

*Ce 15/06/2022 à 14h00 la Commission Menu à lieu dans la salle d'animation. Elle vise à favoriser l'expression des résidents quant au choix des menu et du service des repas. Cette Commission est animée par Mr Oster (cuisinier) et Mme Tison (animatrice). Mme Dépoulain (assistante qualité) était présente en tant que rédactrice pour retranscrire les demandes et le déroulé de la commission menu. Nous soulignons la participation en nombre des résidents.*

### **Les nouveautés du dernier trimestre**

M. Oster démarre la séance par les nouveautés du dernier trimestre. Il demande aux résidents quelles nouveautés ont-ils observées et appréciées.

De manière générale, les résidents aiment ce qui leur est servi. Cependant le poulet, la purée et le poisson sont trop récurrents à leur goût.

N'ayant pas d'autre remarques sur les nouveautés, le cuisinier propose de passer au point suivant.

### **Les Menus précédents**

M. Oster demande aux résidents ce qu'ils ont aimé, moins aimé, ou pas aimés dans les menus du précédent trimestre.

Une résidente explique quelle ne souhaite pas de soupe le soir puisque celle-ci était servie trop chaude et qu'il fait chaud en ce moment. Le cuisinier lui répond qu'elle a la possibilité soit de la laisser refroidir avant de la manger soit de choisir le second menu car de nombreux résidents veulent garder la soupe chaude.

Un résident présente sa déception de ne pas avoir eu d'agneau cette année. M. Oster en prend note et précise qu'il va demander les souhaits de chacun un peu plus tard dans la réunion.

Le cuisinier demande si les quantités servies lors du dernier trimestre étaient adaptées. Un résident répond qu'il souhaiterait des repas plus copieux et moins de purée. Pour les autres résidents les repas sont suffisamment voire même trop copieux.

Une résidente lui explique alors qu'il est toujours possible de demander un second service. Elle conclue par « Il suffit de demander. ».

M. Oster demande ce que les résidents pensent des menus à thème. Les résidents expliquent que lors du menu « breton » il manquait de poisson et produits de la mer. Ils souhaiteraient que les menus à thème soient davantage dans le thème. L'animatrice présente donc les prochains repas à thème et demande l'avis aux résidents. Selon les résidents les menus sont en accord avec les thèmes. Mr Oster explique que ce choix des menus et des thèmes se fait dans deux réunions différentes. Il suggère que lors d'une seule et même réunion avec une animatrice et un(e) cuisinier(e) les résidents puissent choisir les thèmes et les menus correspondants.

Le cuisinier demande ensuite aux résidents s'ils ont des remarques sur l'organisation. Une première remarque concerne le roulement. En effet, un résident explique qu'il est à la dernière table et qu'il est souvent servit dernier. Mr Oster propose un roulement chaque jour. Ainsi le service commencerait chaque jour par une table différente. Le résident répond que ce serait mieux pour ceux qui sont souvent servit derniers, ce serait « chacun son tour ».

Par la même occasion une résidente explique que le service se fait par ordre de chambre, ainsi elle peut être servie longtemps après sa voisine d'en face par exemple. Elle souhaiterait que le service soit organisé par table, comme il a été fait ce jour, sinon des résidents à la même table ne mangent pas en même temps. Le cuisinier a expliqué que le service restauration avait remarqué ce problème et qu'un outil a été créé de façon à ce que le service soit fait table par table que « tout le monde puisse manger en même temps sur une même table ».

Le cuisinier explique que pendant la crise COVID il y a eu différents aménagements comme l'organisation des fêtes d'anniversaires par quartier d'hébergement. La situation sanitaire a permis de regrouper les anniversaires une fois par mois. M. Oster demande si cela convient. Les résidents confirment que cette organisation leur plait beaucoup.

M. Oster demande s'il y a des repas ou aliments que les résidents n'aiment pas. Un résident répond « oui le maïs », un autre répond « les radis en rondelle » et enfin une résidente « les quenelles ».

Enfin, pour finir cette 2<sup>nd</sup>e partie sur « Les Menus précédents » M. Oster demande aux résidents quels problèmes auraient-ils rencontrés lors du précédent trimestre. Quatre résidents répondent que les couverts étaient sales et un autre résident que les verres étaient sales également. Le cuisinier répond qu'il va se rapprocher du service technique et l'équipe de bionettoyage pour solutionner ce problème.

## Les suggestions

M. Oster demande si les résidents ont des suggestions de plats ou même d'aliments qu'ils souhaiteraient voir préparés. Les résidents partagent de nombreuses suggestions.

Tout d'abord, concernant les viandes, ils souhaiteraient moins de poissons et de poulet mais plus de viandes rouges ou cuisinés. Les viandes suivantes ont été demandées : l'agneau, langue en bouillon, bœuf, boudin sucré, steak haché.

Le cuisinier a précisé que la langue en bouillon n'était pas vraiment de saison et propose donc de l'adapter : elle pourra être servie en vinaigrette par exemple. Les résidents en sont d'accord.

Concernant le bœuf, M. Oster prend note de leur demande et explique que dimanche prochain il y a du rôti de bœuf froid au menu. Il explique que le problème pour le bœuf vient de la cuisson. En collectivité toute plat chaud doit sortir à plus de 63°C, viande comprise et pour du bœuf se serait trop cuit. Aussi le plus adapté est le bœuf en sauce afin qu'il soit suffisamment chaud et qu'il reste tendre. Il va essayer de trouver une solution pour l'avoir chaud comme demandent les résidents.

En ce qui concerne les petits déjeuners, les résidents ont actuellement petit pain ou croissant le dimanche. Ils souhaitent de nouvelles viennoiseries telles que des chaussons au pommes, des éclairs (chocolat et café) et des pains au raisins. Le cuisinier explique que des chaussons aux pommes et pains aux raisins pourraient être proposés de manière personnalisée aux résidents qui le souhaitent car nombreux sont ceux qui préfèrent un croissant ou petit pain.

Concernant les plats cuisinés plusieurs repas sont demandés par les résidents : hamburgers frites, moules frites, couscous avec de l'agneau ou du mouton, du coq au vin, du gratin dauphinois.

M. Oster demande ensuite s'ils ont des souhaits ou idées d'entrées pour la période estivale. Une résidente suggère des avocats à la crevette. En réponse, plusieurs résidents suggèrent du surimi, des haricots blancs en salade, de l'artichaud. Le cuisinier va retravailler l'artichaud en vinaigrette car ce repas avait été proposé par secteurs et certains résidents n'arrivaient pas à les manger en raison de difficultés de motricité. Pour le surimi il précise qu'il est déjà au menu des semaines qui arrivent. Des champignons à la grecque ont également été demandés par 3 résidents ainsi que des poireaux à la vinaigrette. Un résident demande s'il est possible d'avoir des radis, précisant que ces dernières semaines il y en a eu en entrée mais qu'il les préfère entiers. Le cuisinier répond qu'ils seront présentés de différentes manières entiers et tranchés.

Les résidents demandent des plats froids pour la période estivale notamment lors des fortes chaleurs. Les résidents souhaitent plus de pâtes en salade, de la salade de blé, de riz, ainsi que la salade verte accompagnés d'une tranche de jambon ou d'autres charcuteries. M. Oster en prend note pour les ajouter aux menus proposés cet été.

Au niveau des plats chaud, les souhaits des résidents se portent sur des tomates cuites, car en salade elles sont trop dures, des pommes de terre mais moins qu'actuellement et plus cuites, de la soupe à l'ail, soupe au lard, spaghettis bolognaise et carbonara.

Mr Oster précise que les spaghettis bolognaise et carbonara étaient déjà au menu actuellement. Les résidents demandent donc d'en avoir plus souvent.

Le cuisinier revient sur les soupes à l'ail et au lard car de nombreux résidents n'aiment pas, il a donc proposé d'en faire en petite quantité, pourquoi pas lors d'une animation de quartier, de façon à satisfaire ceux qui en souhaite et que ceux qui n'en souhaitent pas aient un autre choix.

A ce sujet une résidente a expliqué que cela fait plusieurs fois qu'elle remarque que les soupes ne sont pas assez salées. M. Oster explique qu'il n'est pas possible de retirer le sel et le poivre. C'est pourquoi ils sont mis à disposition à table, ou en sachet individuel pour les personnes prenant leur repas en chambre, afin que chacun puisse assaisonner selon son goût.

Pour les desserts, les résidents sont unanimes : ils souhaitent des glaces. Ils en veulent plus souvent, cela rafraichit. Ils aimeraient en revanche les avoirs le midi et non au goûter ou au soir. Une résidente propose de la mousse au citron et un bavaois. Ensuite plusieurs résidents demandant du flan, de la salade de fruit, du gâteau polonais, des crêpes. M. Oster demande des précisions sur la salade de fruit qui est déjà proposée régulièrement. L'animatrice répond à Mr Oster qu'ils en font déjà en cuisine, mais qu'il y a une forte demande car les résidents les apprécient particulièrement. Le cuisinier propose donc d'en faire plus souvent. Pour les crêpes il explique qu'elles sont plutôt proposées au goûter notamment au travers d'une animation. Une résidente précise qu'elle souhaiterait que ce soit plus souvent et avec possibilité de mettre du sucre, du chocolat et de la chantilly. Cuisinier et animatrice en prene donc note.

M. Oster demande si les résidents souhaitent manger des fruits de saisons et lesquels. Les résidents proposent de servir des ananas, des pommes, des fraises, des cerises et des oranges. Le cuisinier explique que les cerises ne pourront être proposées en entier à cause des noyaux. En revanche il leur propose de les travailler en clafoutis. Il spécifie également que les oranges ne sont plus de saison mais qu'elles leur seront proposées lors de la saison des oranges.

Un résident demande de la grenade. M. Oster répond qu'il allait demander s'il pouvait en obtenir car cela n'est pas un fruit courant dans notre région.

M. Oster invite les résidents à présenter leurs souhaits et remarques sur les goûters. Les goûters sont appréciés comme ils sont. Les résidents ont toutefois quelques suggestions telles des gâteaux au chocolat, du crumble, de la tarte au flan. Les résidents ont relevé qu'il n'y avait pas assez de « mix » car ils ont un seul choix au goûter et souhaiteraient en avoir plus comme lors des repas. Le cuisinier répond qu'il est délicat de proposer plusieurs goûters car ils sont cuisinés par la cuisine et sont donc périssables rapidement. Cela engendrera du gâchis. Il est préférable de proposer du choix en changeant tous les jours et en proposant des nouveautés.

En ce qui concerne l'apéritif les résidents ne souhaitent rien changer que ce soit les biscuits, les alcools proposés mais aussi les cocktails sans alcool.

### **Les modifications apportées au menu**

Mr Oster et Mme Tison explique que nous allons subir une période de canicule et que lors de cette canicule, un repas froid leur sera proposé.

Pour clore le cuisinier propose de résumer les différentes demandes et suggestions :

- Hamburger Frites
- Tripes Frites
- Agneau
- Purée aux légumes
- Langue en vinaigrette
- Salade de museau
- Haricot blanc en salade
- Tomates cuites
- Avocat aux crevettes
- Coq au vin
- Boudin sucré
- Rôti de bœuf froid plus souvent
- Glace 3 fois dans la semaine
- Fruits plus variés et moins de yaourts
- Soupes plus relevées et plus épaisses
- Artichaud plus souvent
- Paleron en vinaigrette
- Salade à la grecque
- Poireaux en vinaigrette
- Flan
- Chaussons aux pommes, petits pains, croissants, pains au raisins, éclairs (chocolat et café)
- Des gouters avec 2 choix
- Pomme de terre (mais avec + de cuissons)
- Bavarois plus souvent
- Crêpes au moins une fois par semaine avec de l'accompagnement varié

Les résidents n'ayant plus de remarques M. Oster remercie les participants.  
La séance est clôturée à 14h45.

<b>ETAIENT PRESENTS</b>	
<b>Nom</b>	<b>Fonction</b>
Tison Sandrine	Animatrice
Lisselère Shanna	S.V Animation
Ooster Rudy	Cuisinier
Dépoulain Léa	Assistante Qualité
Descarpentries Evelyne	Résidente
Matuszewski Henri	Résident
Mr Dupuis	Résident
Mr Moreau	Résident
Mme Mantani	Résidente
Mr Delescaut	Résident
Mr Miroux	Résident
Mme Jacquet	Résidente
Mr Pagliai	Résident
Mme Tuillieux	Résidente
Mme Pierard	Résidente
Mme Gros	Résidente
Mme Dercourt	Résidente
Mme Vantroyen	Résidente
Mme Boulanger	Résidente
Mme Betrancourt	Résidente
Mr Betrancourt	Résident
Mr Dumoulin	Résident
Mme Gourdin	Résidente
Mr Scraphin	Résident
Mr Kazmareck	Résident
Wattier Cassandra	Animatrice

<b>Rédacteur(s)</b>
Léa Dépoulain