

Compte rendu de la Commission des Menus

Pôle EHPAD-USLD

Date : 19 février 2025

Lieu : Salle des Félibres

Ouverture de la séance

M. LASSEUR ouvre la commission des menus.

Un tour de table est organisé afin de présenter les résidents ainsi que les représentants des différents sites et des officières. Le président du Conseil de la Vie Sociale (CVS) est également présent.

La séance se déroule selon les différentes catégories de repas.

Potages

Aucune remarque particulière n'est formulée. Il est rappelé que les potages sont proposés de manière récurrente le dimanche. La commission souligne par ailleurs la qualité des soupes servies.

Entrées

La présence récurrente des carottes râpées est mentionnée, bien qu'il soit précisé qu'elles ne figurent pas systématiquement sur les menus. En revanche, une récurrence des betteraves et du céleri est relevée.

Les nouvelles entrées, telles que les cakes à la tomate et au thon, rencontrent un accueil favorable, tout comme la salade mexicaine.

Il est signalé que les poireaux sont souvent trop durs.

Enfin, la commission exprime le souhait d'une plus grande diversité de charcuterie ainsi que d'un élargissement de l'offre d'entrées à la carte.

Viandes

Une question est soulevée concernant la couleur du saumon. La cuisine explique que le saumon sauvage présente naturellement cette teinte blanche.

La commission met en avant l'intérêt des viandes effilochées, particulièrement adaptées aux résidents. Les diététiciennes soulignent la qualité de leur texture, facilitant leur consommation.

L'introduction du steak fromager dans les menus fait également l'objet d'une interrogation. La cuisine confirme qu'il sera réintégré durant la saison estivale.

Les plats en sauce sont particulièrement appréciés en période hivernale et font l'unanimité auprès des résidents.

Concernant les cuisses de poulet fraîches, cuites à basse température, il est souligné qu'elles sont mieux adaptées aux textures hachées, améliorant ainsi leur accessibilité.

L'animation interroge la cuisine sur la cuisson des steaks hachés. Il est rappelé que ceux-ci sont systématiquement cuits en raison d'exigences vétérinaires. Les viandes rouges ou rosées présentent en effet des contraintes sanitaires strictes, notamment un risque bactérien.

Le président du CVS exprime une demande pour l'ajout d'abats dans les menus.

La soignante des Félibres relaie quant à elle une demande pour du lapin. La cuisine met en avant le risque lié aux os, pouvant représenter un danger pour les résidents. Elle évoque également des difficultés d'approvisionnement.

Enfin, une question est posée sur la présence du boudin au menu. Il est précisé que celui-ci est programmé pour les repas d'été.

Légumes

La cuisine insiste sur la nécessité d'ouvrir légèrement la barquette avant le réchauffage des « potatoes » afin d'en préserver la texture.

Sur le site des Acacias, il est rapporté que le fenouil et les navets ne sont pas appréciés des résidents. Au bâtiment Douglas, le fenouil rencontre également peu de succès.

Enfin, une représentante des résidents souligne une présence excessive des carottes dans les menus.

Féculents

Le soignant des Félibres souligne que l'association de légumes verts et de féculents est particulièrement appréciée des résidents.

Concernant la semoule mixée servie aux Félibres, il est signalé qu'elle présente une texture trop compacte. La cuisine précise qu'une poche de bouillon à la tomate est systématiquement fournie afin d'en assouplir la consistance.

L'animation du Douglas relève que la texture des pâtes actuelles n'est pas satisfaisante, jugée trop compacte et inadaptée aux besoins des résidents. En réponse, la cuisine annonce un changement de marque afin d'améliorer leur qualité, optant désormais pour la marque « Panzani ».

Fruits

Une demande est formulée pour l'ajout de raisin au mois de septembre. La cuisine explique que sa préparation requiert un temps de travail important.

La commission signale que les kiwis sont souvent trop durs. La cuisine précise qu'ils proviennent d'une filière locale et sont issus de l'agriculture biologique. Elle ajoute que tous les fruits sont conservés en chambre froide, ce qui peut influencer leur maturité.

La représentante des soignants des Félibres sollicite une plus grande variété de fruits en texture mixée. La cuisine rappelle que, sur le cycle hiver, les choix sont plus restreints et que certains fruits, comme les kiwis et les bananes, s'oxydent très rapidement.

Les salades de fruits rencontrent un franc succès auprès des résidents.

L'animation du Douglas souligne que le service des gâteaux peut parfois s'avérer compliqué en raison d'un équipement inadapté dans certains offices. La cuisine confirme ces difficultés et souligne la nécessité d'une amélioration du matériel.

Fromage

Une demande est formulée pour élargir le choix des fromages proposés à la carte, actuellement limité au Babybel et au carré fondu. L'équipe de l'UCP, représentée par M. Arnaud Faure, suggère d'instaurer une rotation des fromages tous les deux mois. Cette proposition est validée par les soignants présents.

Desserts

L'ajout de semoule au lait sur « Winrest » est possible uniquement en remplacement d'un autre produit, comme le petit suisse ou le fromage blanc. Les yaourts, jamais jetés, sont également servis au petit-déjeuner et au goûter.

Certains soignants soulignent la redondance du duo « yaourt-compote ». Les diététiciennes rappellent que la composition des desserts doit respecter un plan alimentaire strict, avec un équilibre entre produit fruité (fruit cru, cuit ou en compote) et produit laitier (fromage, yaourt nature, fromage blanc, yaourt aromatisé ou produit lacté type Flamby).

L'ajout de crème anglaise au moelleux au chocolat, proposé le mercredi midi en semaine 3, est unanimement apprécié. Les participants remercient l'équipe pour cette amélioration.

À l'approche de l'été, il sera possible, de manière ponctuelle, de commander de la crème chantilly pour accompagner les fraises. Les gâteaux d'anniversaire, viennoiseries et pâtisseries restent particulièrement appréciés.

Les menus d'été débiteront le mercredi 30 avril, correspondant à la première semaine du cycle. Comme l'année précédente, les melons seront livrés découpés en morceaux.

Les glaces proposées seront les mêmes que l'an dernier, sous forme de pots en plastique, très appréciées des résidents. M. Tenant rappelle aux équipes de bien vider leurs congélateurs avant la livraison des glaces, en particulier ceux de petite contenance, afin d'éviter toute rupture de la chaîne du froid.

Concernant la brioche, bien qu'appréciée, les quantités restent justes. Une officière signale que certains résidents ont des difficultés à consommer une part entière en raison de sa taille. Afin d'en faciliter la dégustation, M. Arnaud Faure suggère de la couper en longueur et de servir des demi-parts.

Barbecue

Les barbecues étant tributaires des conditions météorologiques et des impératifs de sécurité, seules les équipes de l'UCP sont habilitées à les organiser.

Animation au bâtiment Douglas

Le rythme en douze heures permet aux soignants d'organiser des activités culinaires, telles que la préparation de soupes et de crêpes.

Une question est soulevée quant à la possibilité d'apporter du matériel personnel ou des denrées extérieures. Il est rappelé que, pour des raisons sanitaires et de sécurité incendie, cela est strictement interdit en dehors du cadre légal des ateliers culinaires agréés, comme ceux des Félibres et de psychiatrie.

Retour sur le questionnaire – Intervention de Mme Meynier

Un questionnaire a été distribué aux résidents et aux professionnels afin de recueillir leur avis sur le repas de fin d'année.

Parmi les résidents, 83 déclarent avoir apprécié ce repas festif, et 81 souhaitent que la fête de l'EHPAD soit maintenue.

Du côté des professionnels, 95% soignants souhaitent conserver cette journée festive, et 85 % plébiscitent une formule associant repas et animation. Cette journée est perçue comme un moment privilégié qui renforce les liens entre soignants et résidents, permettant une relation différente et plus conviviale.

La période des fêtes suscite beaucoup d'émotions chez les résidents, en particulier chez ceux qui n'ont pas de famille. L'organisation d'un événement en hiver reste toutefois compliquée en raison des épidémies saisonnières. Les résidents expriment ainsi le souhait d'une rencontre avec leurs proches au printemps.

Afin de faciliter l'organisation, le repas de fin d'année sera avancé à début décembre, une décision qui correspond également aux contraintes des équipes, comme le souligne M. Tenant.

Il est proposé d'associer davantage les familles à une journée à thème ou à un goûter au printemps. Par ailleurs, une meilleure communication à destination des familles sera mise en place pour les sensibiliser à la décoration des unités en vue des fêtes de fin d'année.