

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION DES MENUS 2026
EHPAD Beaufort-Magne-Parrot et USLD
27 mars 2026 à 14h00
Salle des Félibres

1. Objet de la réunion

La commission des menus s'est réunie afin d'examiner les résultats de l'enquête de satisfaction relative à la prestation repas, de rappeler les principaux enseignements de la commission 2025 et de recueillir les retours des offices sur les repas servis au sein du Pôle.

2. Résultats de l'enquête de satisfaction

L'enquête de satisfaction met en évidence une appréciation globalement favorable de la prestation alimentaire. Au total, 143 réponses ont été recueillies, dont 140 émanant de résidents, soit un taux de participation représentant 33 % des résidents. La note moyenne attribuée à la prestation repas dans sa globalité s'élève à **8,1/10**.

Les résultats détaillés font apparaître plusieurs points forts. Les desserts sont particulièrement appréciés, avec une majorité d'avis satisfaits ou très satisfaits. Les potages, la quantité servie, le temps consacré au repas ainsi que l'aide apportée lors de la prise des repas recueillent également une appréciation positive. En revanche, des marges d'amélioration sont identifiées concernant la variété des repas, le choix proposé et certains aspects qualitatifs des entrées et plats principaux. Les remarques libres mettent notamment en avant les thèmes suivants : l'usage de l'assiette creuse, les potages, les quantités, le manque de variété, certains plats servis froids ainsi que le temps parfois jugé insuffisant.

3. Rappel des principaux points issus de la commission 2025

Les éléments rappelés au titre de la commission précédente confirment une satisfaction globale déjà relevée sur plusieurs composantes de l'offre alimentaire. Parmi les points appréciés figuraient notamment les soupes, les nouvelles entrées, les viandes effilochées, les plats en sauce, les salades de fruits, les pâtisseries et les glaces. Les adaptations de texture sur certains plats avaient également été bien perçues. Enfin, un fort attachement aux temps festifs avait été exprimé, en particulier autour du repas de fin d'année.

La commission 2025 avait toutefois mis en évidence plusieurs pistes d'amélioration : un besoin accru de diversité pour les entrées, la charcuterie, les fromages et les fruits, une vigilance à maintenir sur la répétition de certains aliments et sur la qualité de certaines textures ou maturités, ainsi qu'un besoin d'amélioration du matériel dans certains offices. Plusieurs suites avaient alors

été retenues, notamment le changement de marque des pâtes, la rotation des fromages à la carte, l'adaptation du service de la brioche et l'anticipation du repas festif de fin d'année.

4. Synthèse des échanges : retours des offices

4.1. Potages

Les potages demeurent globalement très appréciés. Néanmoins, des signalements de soupes servies trop froides le soir, notamment dans les bâtiments ABC, ont été formulés. Bien que les tests réalisés en cuisine attestent de températures conformes, la possibilité d'un réchauffage en cuves dédiées, à l'instar de l'organisation mise en place le week-end, a été évoquée. Il a également été rappelé que le contenant devait pouvoir être adapté selon le choix du résident, entre bol et assiette creuse. Enfin, afin de limiter le gaspillage, l'arrêt de l'envoi des croûtons aux Félibres a été acté, ceux-ci n'étant pas consommés. Une réduction des quantités de fromage râpé et de croûtons en UCP a également été demandée.

4.2. Entrées

S'agissant des entrées, une demande de diversification a été exprimée, en particulier dans les petits pavillons, où la répétition des betteraves est jugée excessive. Les diététiciennes ont rappelé que des ajustements pouvaient être opérés via le logiciel Winrest. L'intégration de salades de pommes de terre à la carte sera étudiée. Par ailleurs, le mouliné de betteraves a rencontré un réel succès, conduisant à envisager l'extension de ce type de préparation à des résidents relevant de textures normales ou hachées.

4.3. Plat principal

Concernant les plats principaux, il est rappelé que le type de poisson proposé dépend des arrivages, ce qui ne permet pas toujours d'en préciser l'appellation à l'avance. Le boudin et les plats en sauce apparaissent particulièrement appréciés. Plusieurs points de vigilance ont toutefois été signalés : aux Félibres, les œufs au plat sont jugés trop caoutchouteux, probablement en raison d'une remise en température excessive ; la semoule mixée est estimée trop compacte, avec pour piste d'amélioration l'ajout de bouillon ; enfin, le blé est peu apprécié, contrairement aux pommes de terre, notamment en cubes ou en potatoes.

4.4. Desserts et petit-déjeuner

Les nouveautés introduites, telles que la compote pomme-ananas et les pommes cuites en cubes, ont été validées positivement par les résidents. Une demande a été formulée afin d'éviter le cumul, le même jour, de viennoiseries et de gâteaux. Il a cependant été rappelé que les contraintes de personnel le dimanche ne permettent pas, à ce stade, de modifier l'organisation de distribution des viennoiseries. Un problème matériel a également été soulevé concernant la consommation des petits suisses, en raison d'un manque de petites cuillères et des pertes associées. À ce titre, l'acquisition d'aimants récupérateurs de couverts pour les poubelles sera étudiée dans le cadre du plan d'équipement 2026.

4.5. Repas festifs et matériel

Les repas festifs, et en particulier l'anticipation du repas de fin d'année ainsi que les repas à thème, sont unanimement identifiés comme des temps forts très appréciés, tant par les résidents que par les professionnels. Sur le plan logistique, un manque de matériel a été signalé, notamment une louche au bâtiment A. Dans l'attente de la validation du budget 2026, un redéploiement du matériel existant sera mis en œuvre afin de répondre aux besoins les plus urgents.

5. Suites retenues

À l'issue de la commission, il est convenu que :

- un rapport détaillé relatif à l'enquête de satisfaction sera rédigé et présenté lors du prochain CVS ;
- ce document sera également transmis à l'ensemble des offices pour information ;
- plusieurs ajustements organisationnels et techniques seront étudiés ou mis en œuvre, notamment sur la température des potages, l'adaptation des contenants, la limitation du gaspillage, l'amélioration de certaines textures, l'évolution de certains choix de menus et le redéploiement de matériel dans les offices.