

27/03/2026

COMMISSION DES MENUS

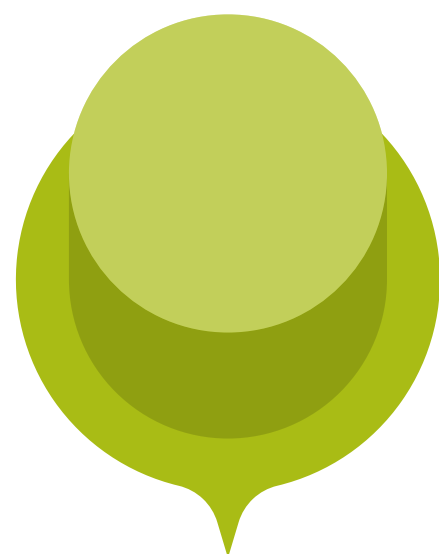
2026

PÔLE EHPAD-USLD
CENTRE HOSPITALIER
DE PÉRIGUEUX

Start Slide



Résultats de l'enquête



- Enquête FALC
- Retour de la satisfaction des résidents

Rappel CR 2025

- CR Commission 2025
- Remarques sur les pistes d'amélioration 2025

Retour des offices



- Retour des offices par le menu

CR Commission des menus 2026

- Présentation en CVS (avril 2026)

SOMMAIRE



1. Enquête de satisfaction 2025

 **VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE** 2026

PRÉPARATION DE LA COMMISSION DES MENUS



Dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de nos services, nous lançons notre enquête annuelle de satisfaction relative aux **prestations alimentaires**.

COMMENT RÉPONDRE ?

SUR PAPIER OU EN LIGNE

RÉSIDENTS
Formulaire papier disponible (version FALC)

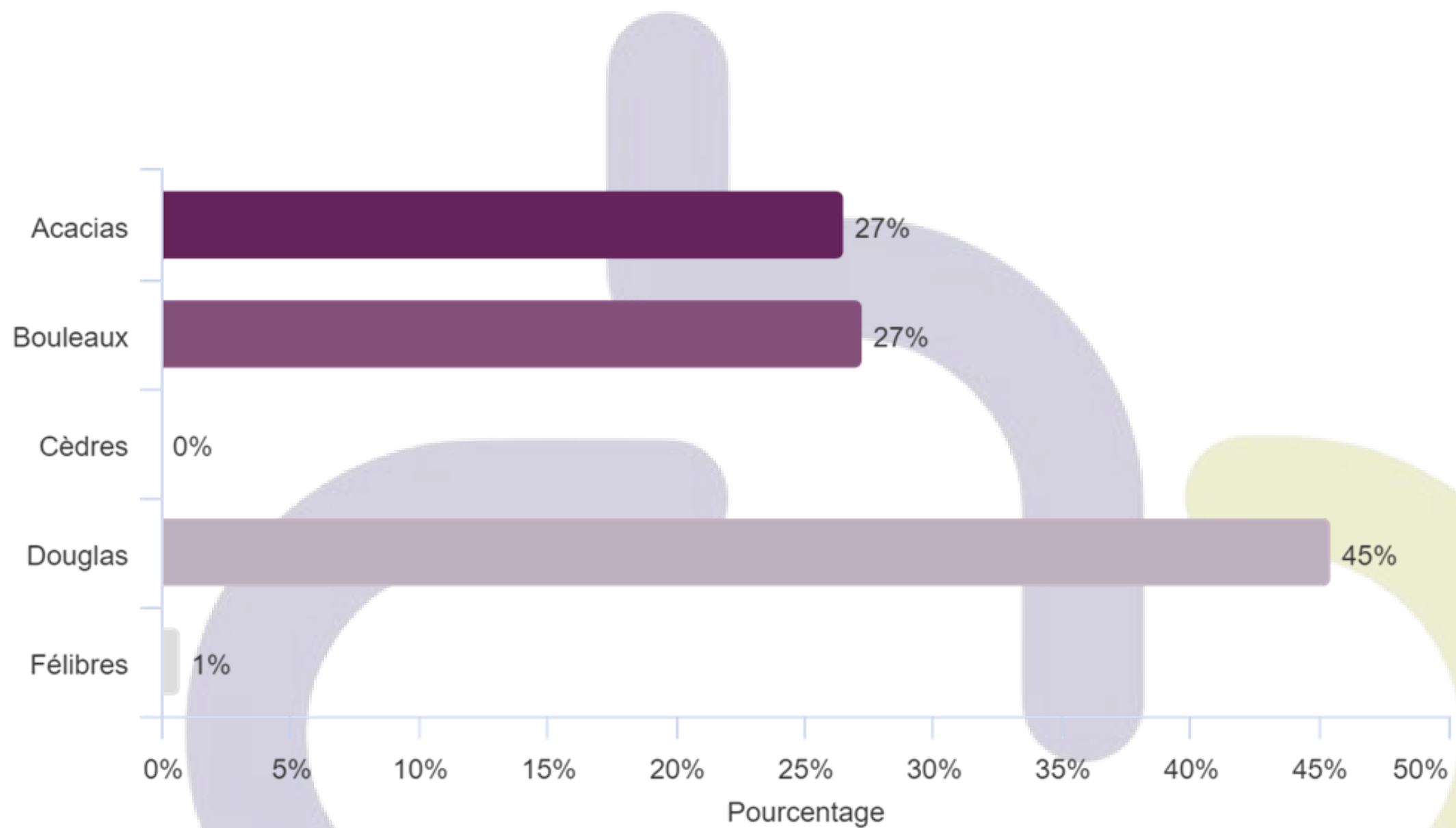
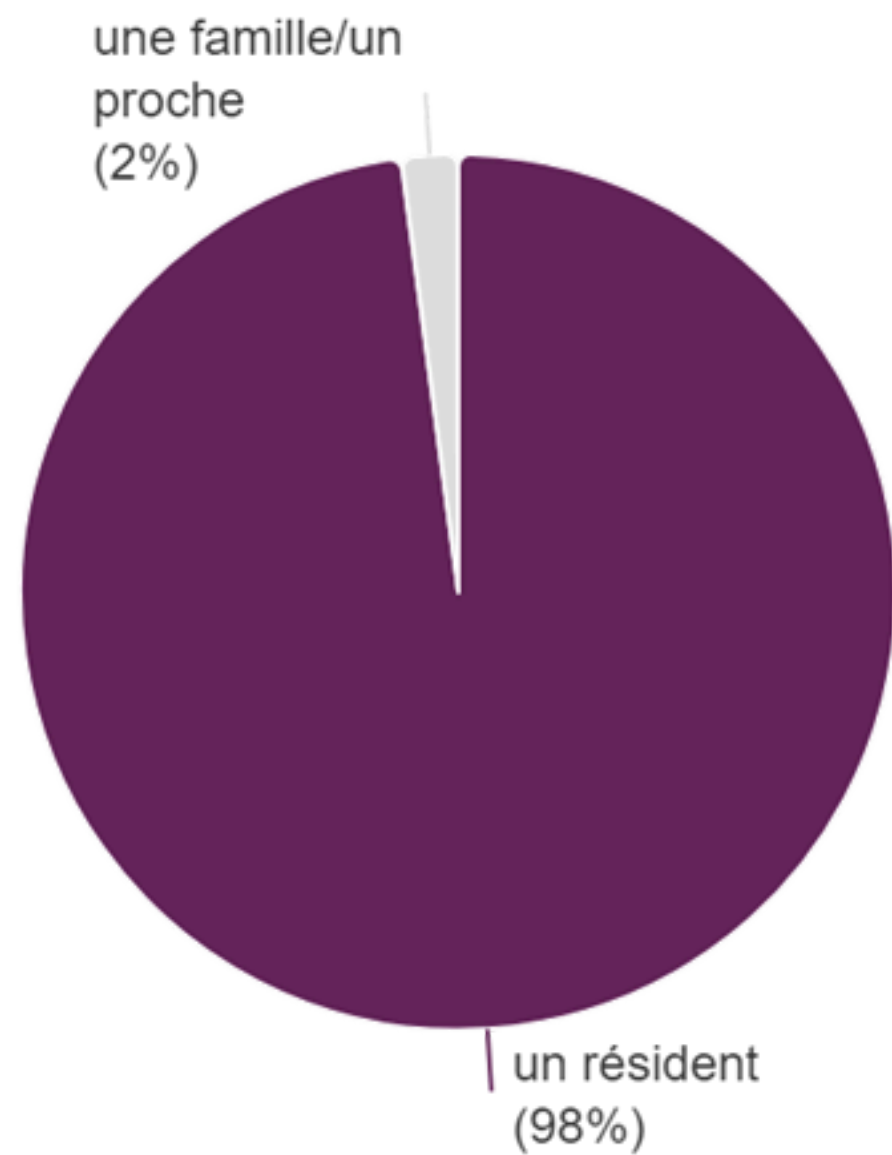
FAMILLES/ PROCHES


Vous pouvez remplir le formulaire papier et le retourner au secrétariat du Pôle EHPAD-USLD ou répondre au QR code ci-après

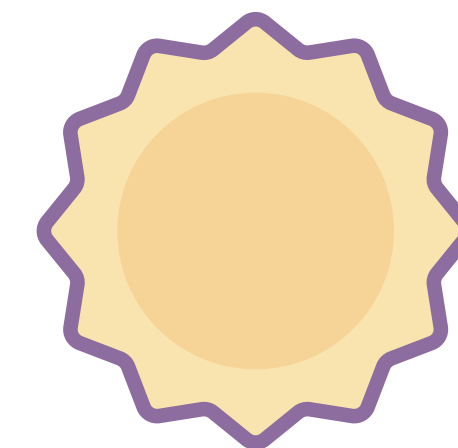
EHPAD/AMC - JANVIER 2025

Participation

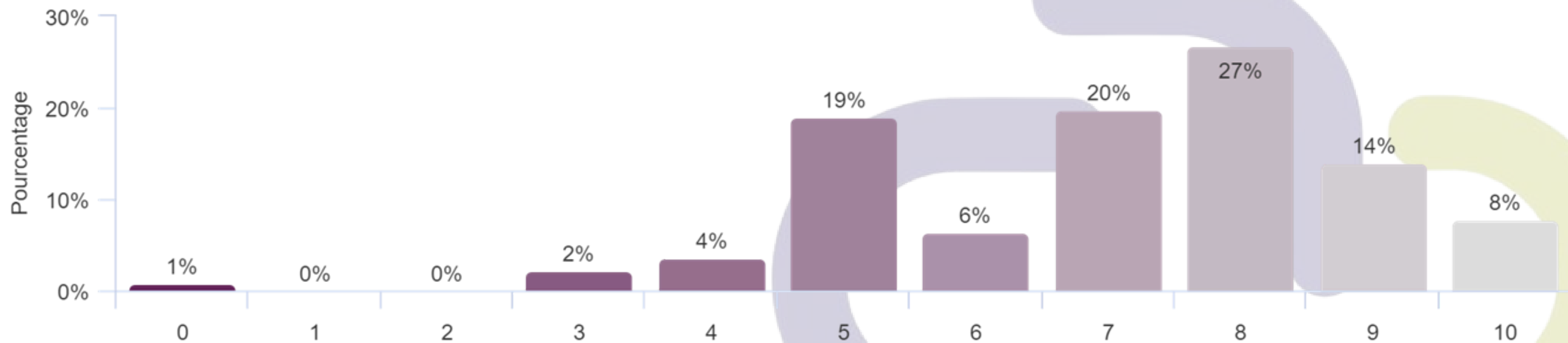
Taille de l'échantillon
143 réponses
(140 Résidents 33% des résidents)



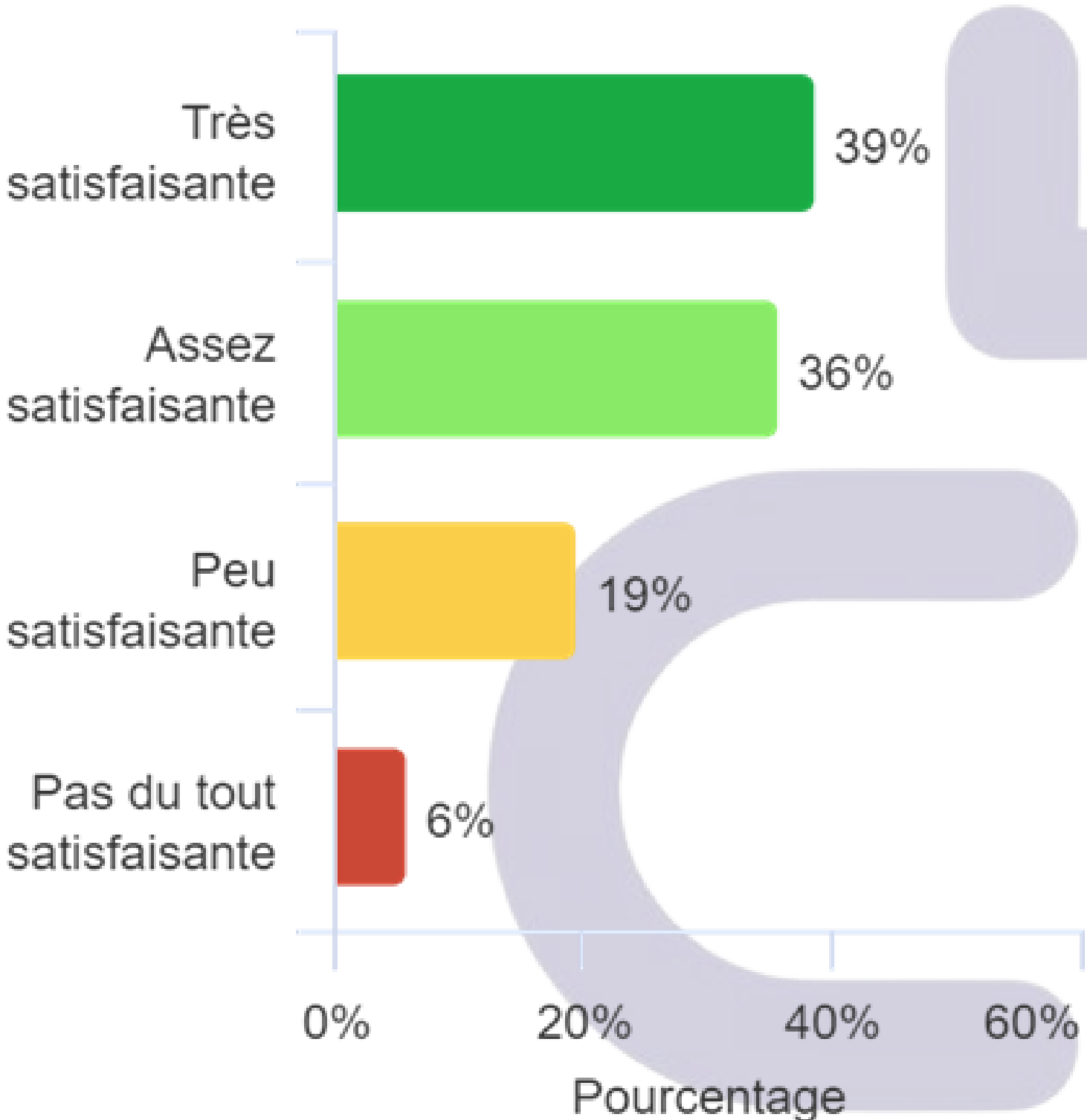
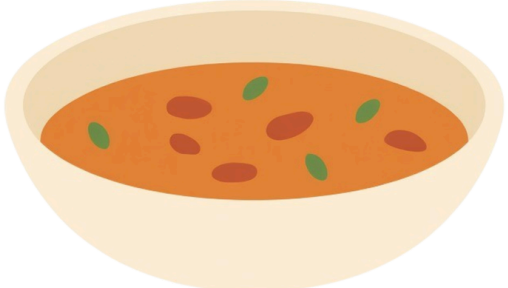
Attribuez une note de 1 à 10 pour la prestation repas dans sa globalité :



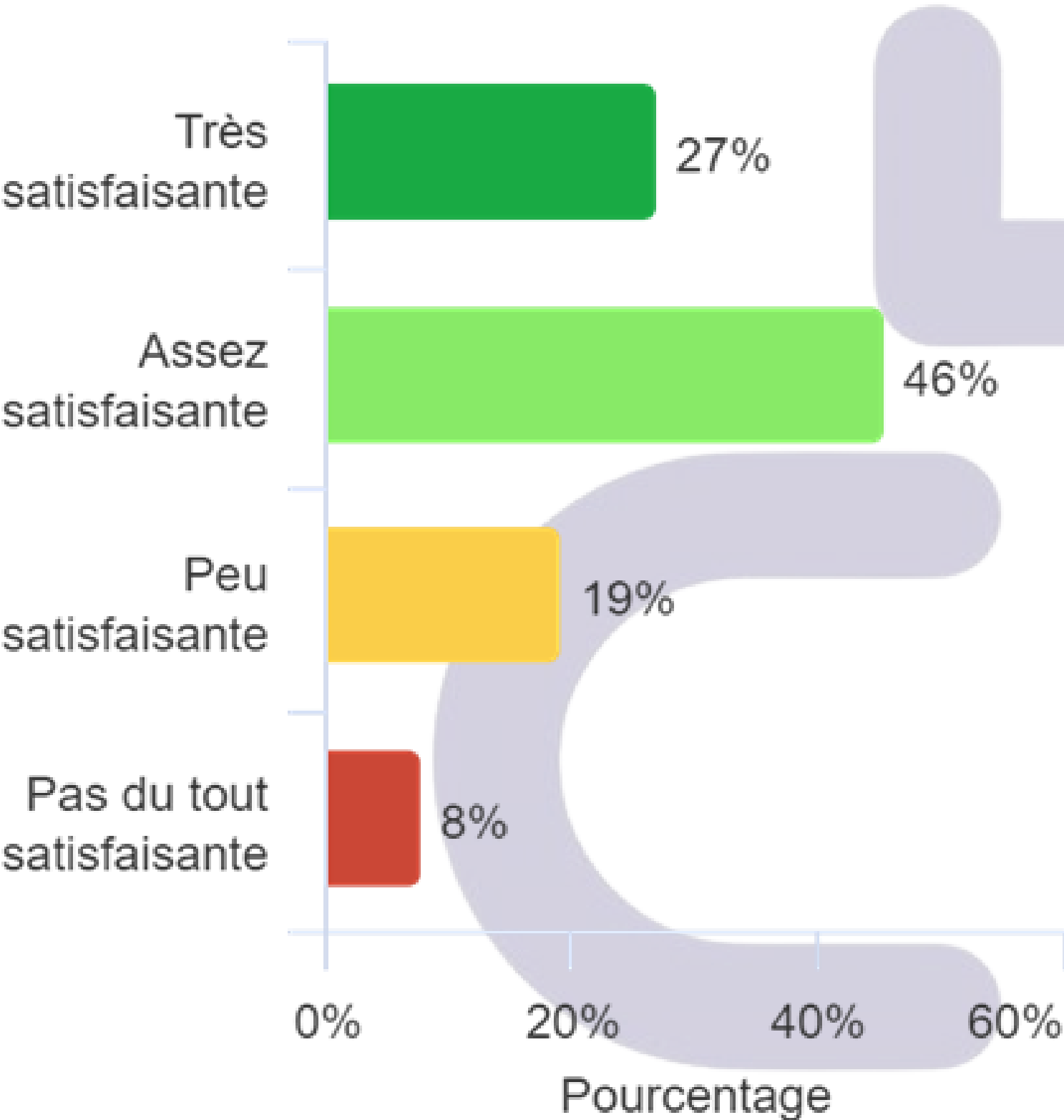
Moyenne : 8,1/10



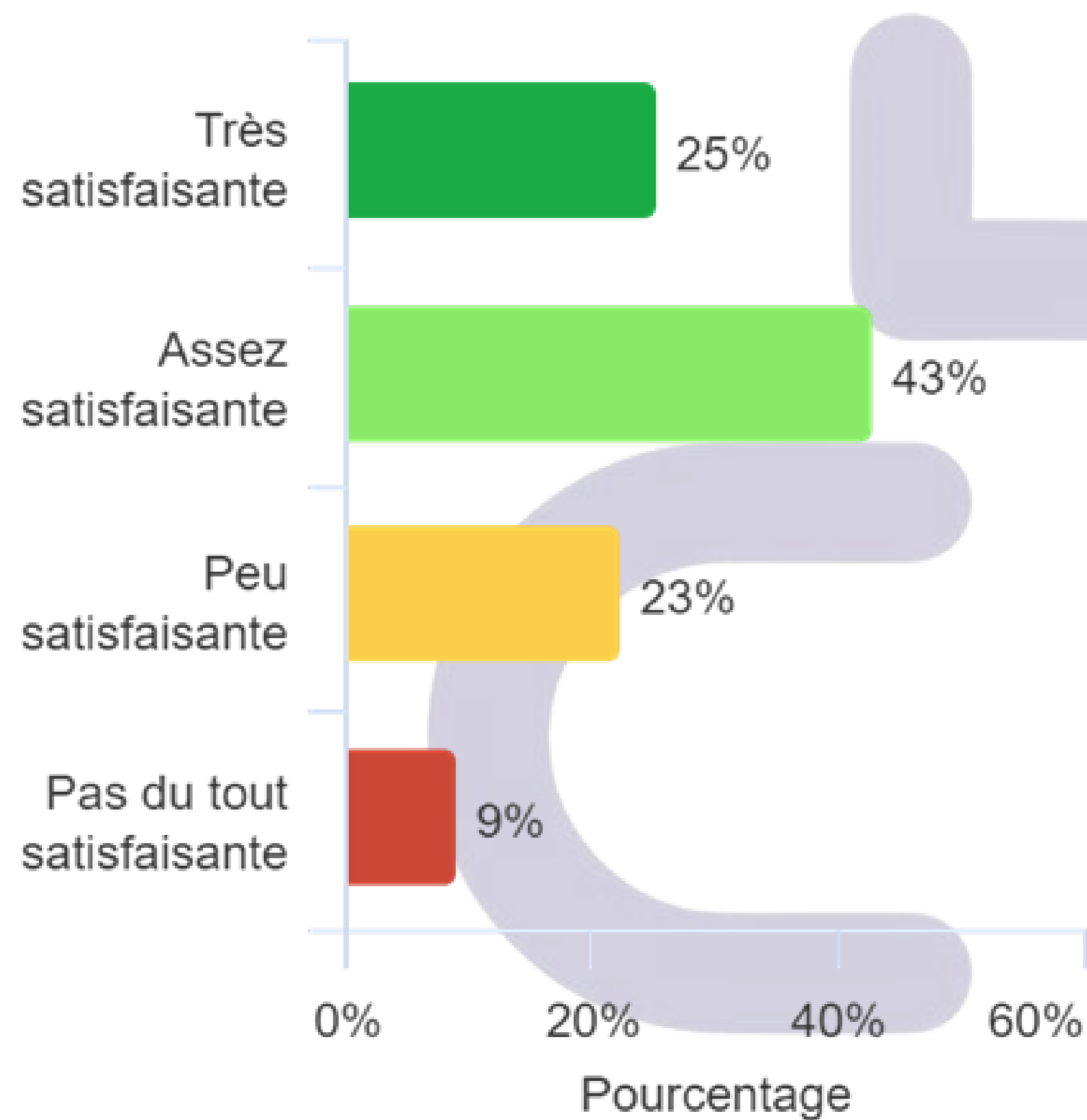
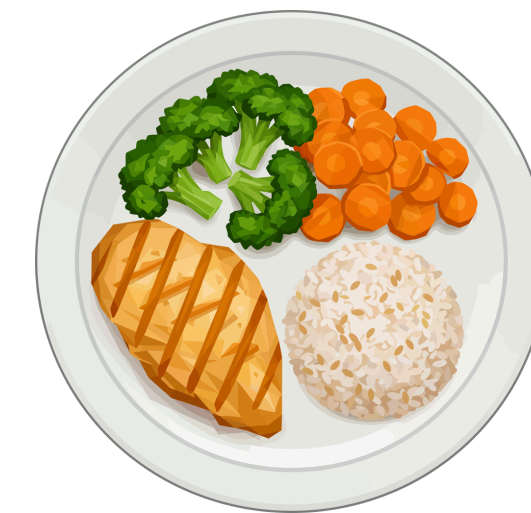
La qualité des potages (goût, texture, assaisonnement, cuisson...) est-elle :



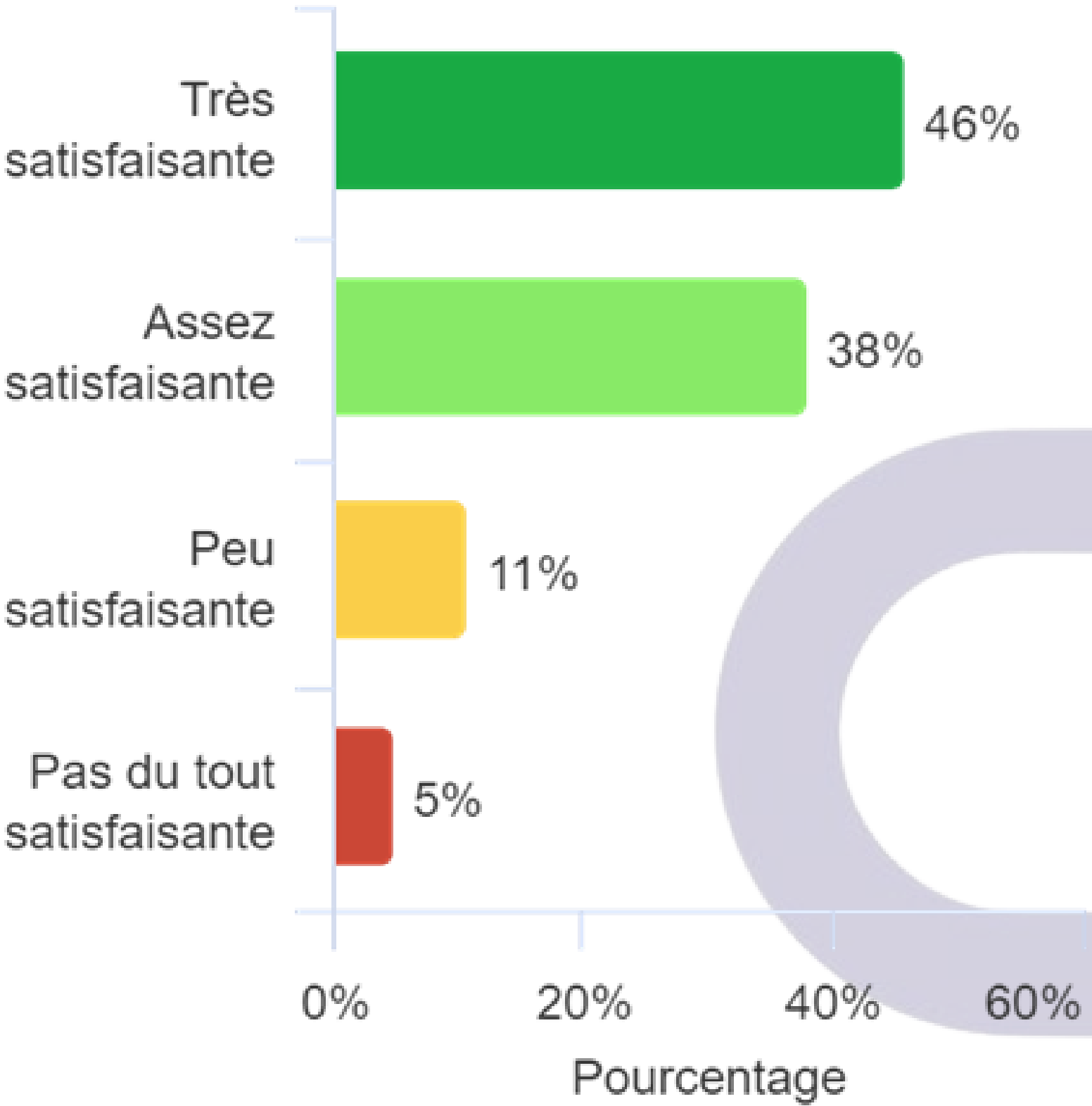
La qualité des entrées (goût, texture, assaisonnement, cuisson...) est-elle :



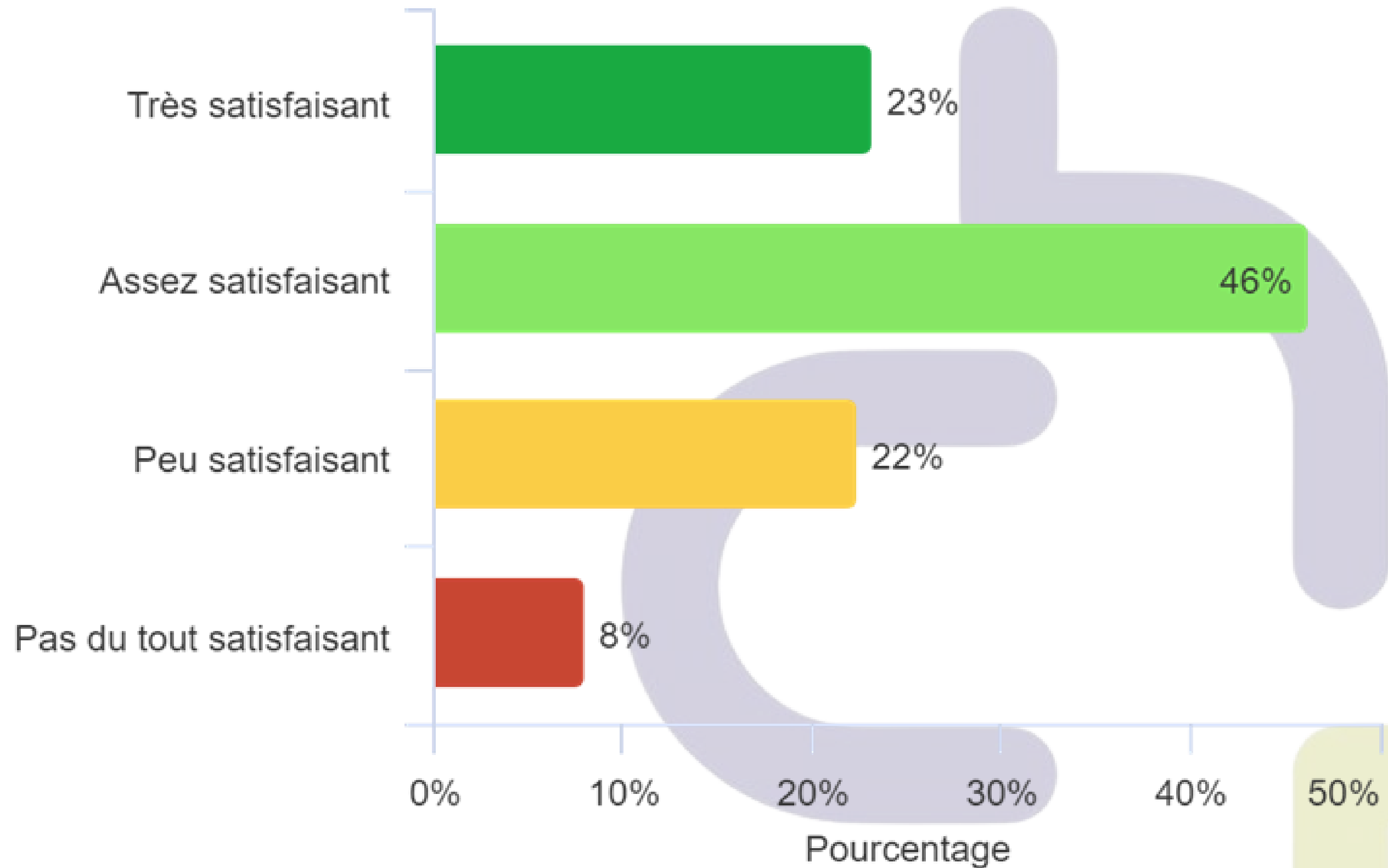
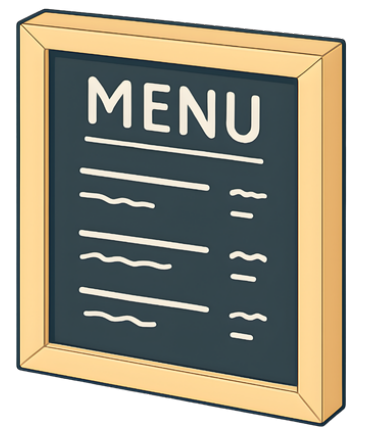
La qualité du plat principal (goût, texture, assaisonnement, cuisson...) est-elle :



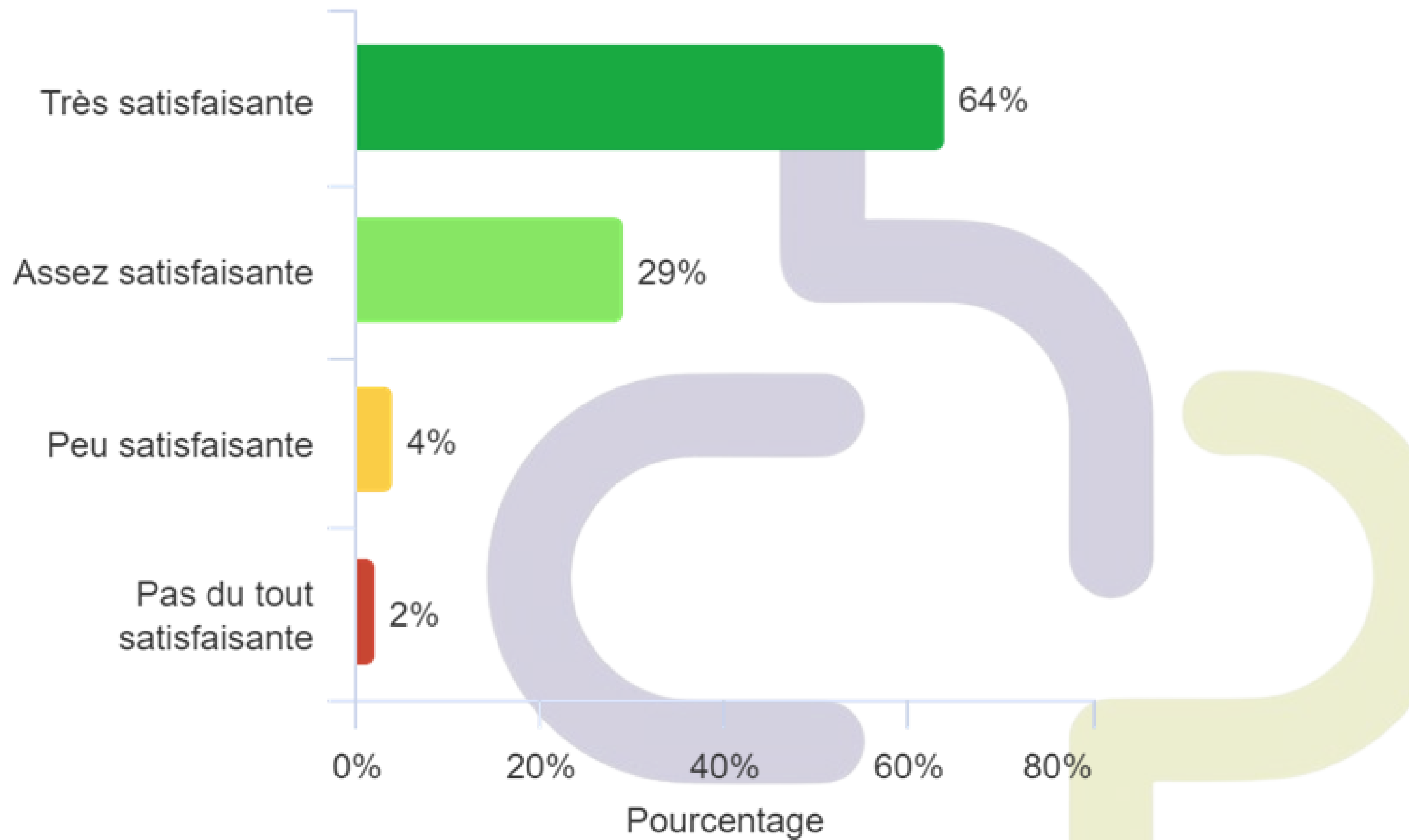
La qualité des desserts (goût, texture, texture adaptée si besoin...) est-elle :



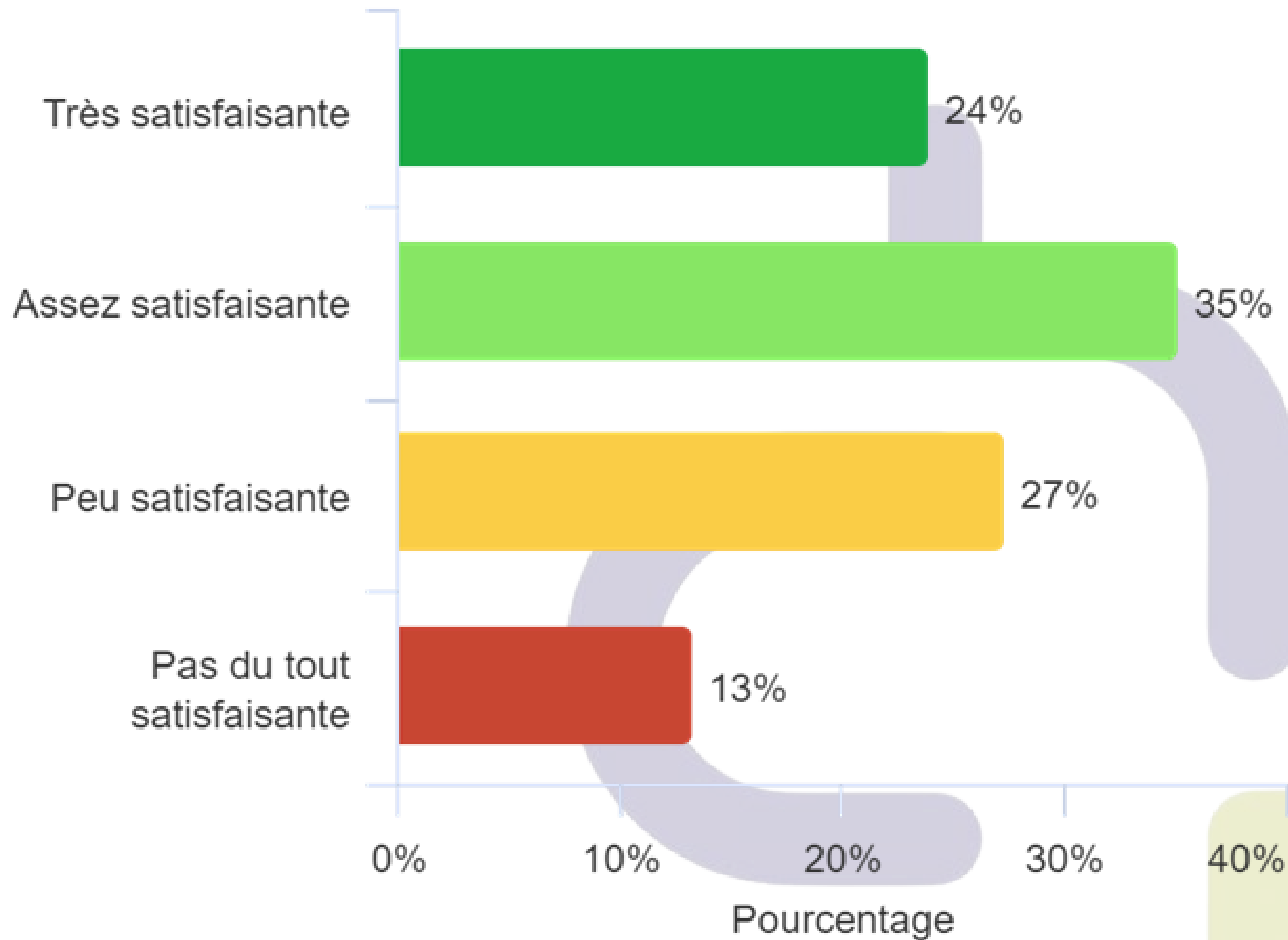
Le choix proposé (menus, régimes, textures adaptées) est-il :



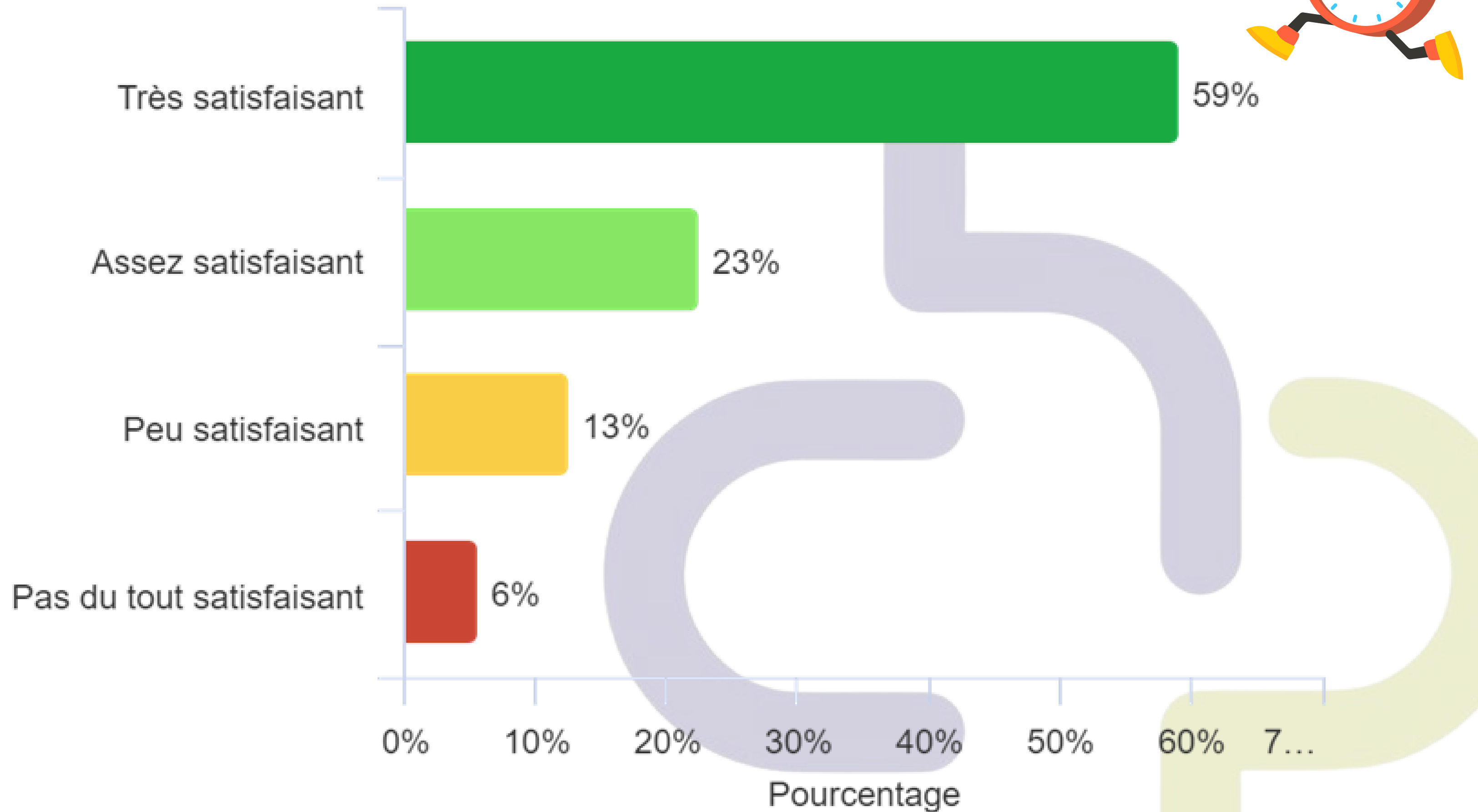
La quantité des plats servis est-elle :



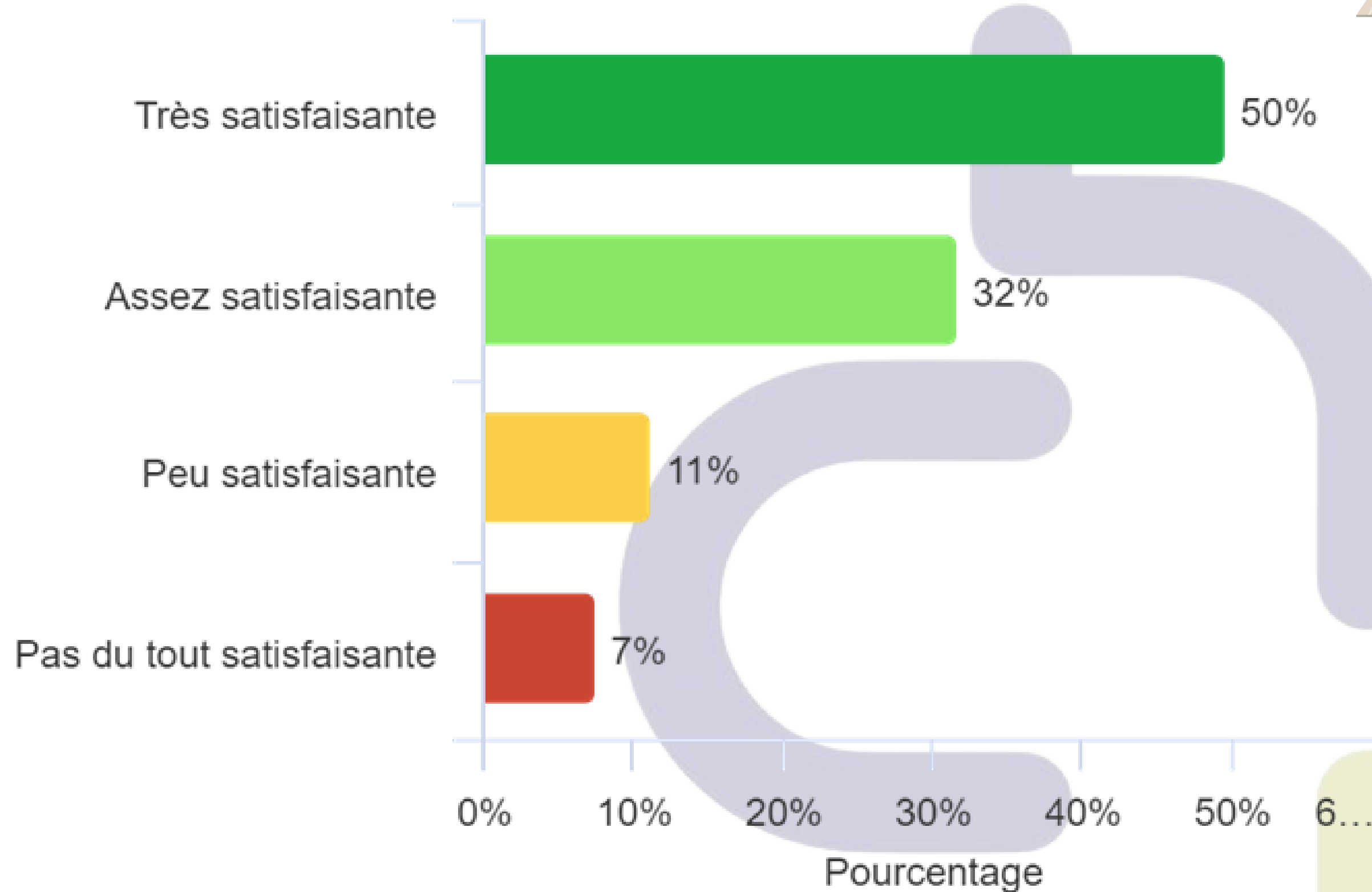
La variété des repas est-elle :



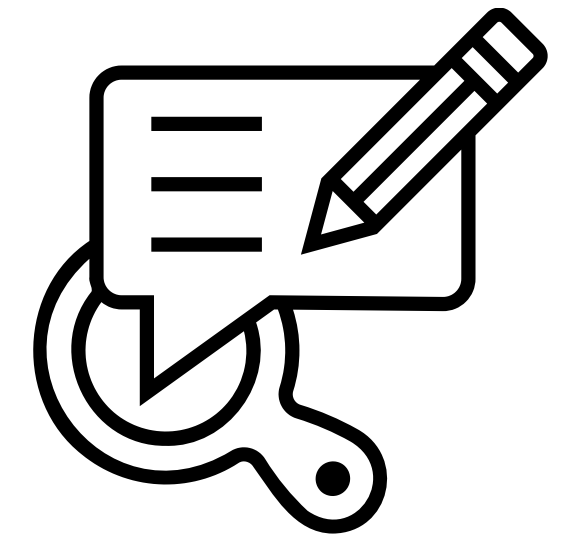
Le temps dédié au repas est-il suffisant :



L'aide apportée lors de la prise de repas (disponibilité, attention, respect du rythme) est-elle :



Avez-vous des remarques, suggestions ou commentaires concernant les repas ou leur organisation ?




Principaux termes :

- **assiette creuse: 26**
- potage: 21
- repas: 18
- quantité: 16
- soupe: 15
- viande: 12
- **champignons: 11**
- **soupe champignons: 10**
- manque de variété: 9
- viande rouge: 9
- plats froids: 8
- pas assez de temps: 8





2. Rappels de la Commission des menus 2025


Centre hospitalier de Périgueux

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.

Points saillants de la commission 2025

- Satisfaction globale sur plusieurs composantes de l'offre alimentaire.
- Points appréciés : soupes, nouvelles entrées, viandes effilochées, plats en sauce, salades de fruits, pâtisseries et glaces.
- Bonne perception des adaptations de texture sur certains plats, utiles aux résidents.
- Fort attachement aux temps festifs : le repas de fin d'année est largement soutenu par les résidents et les professionnels.

Points d'amélioration et suites retenues en 2025

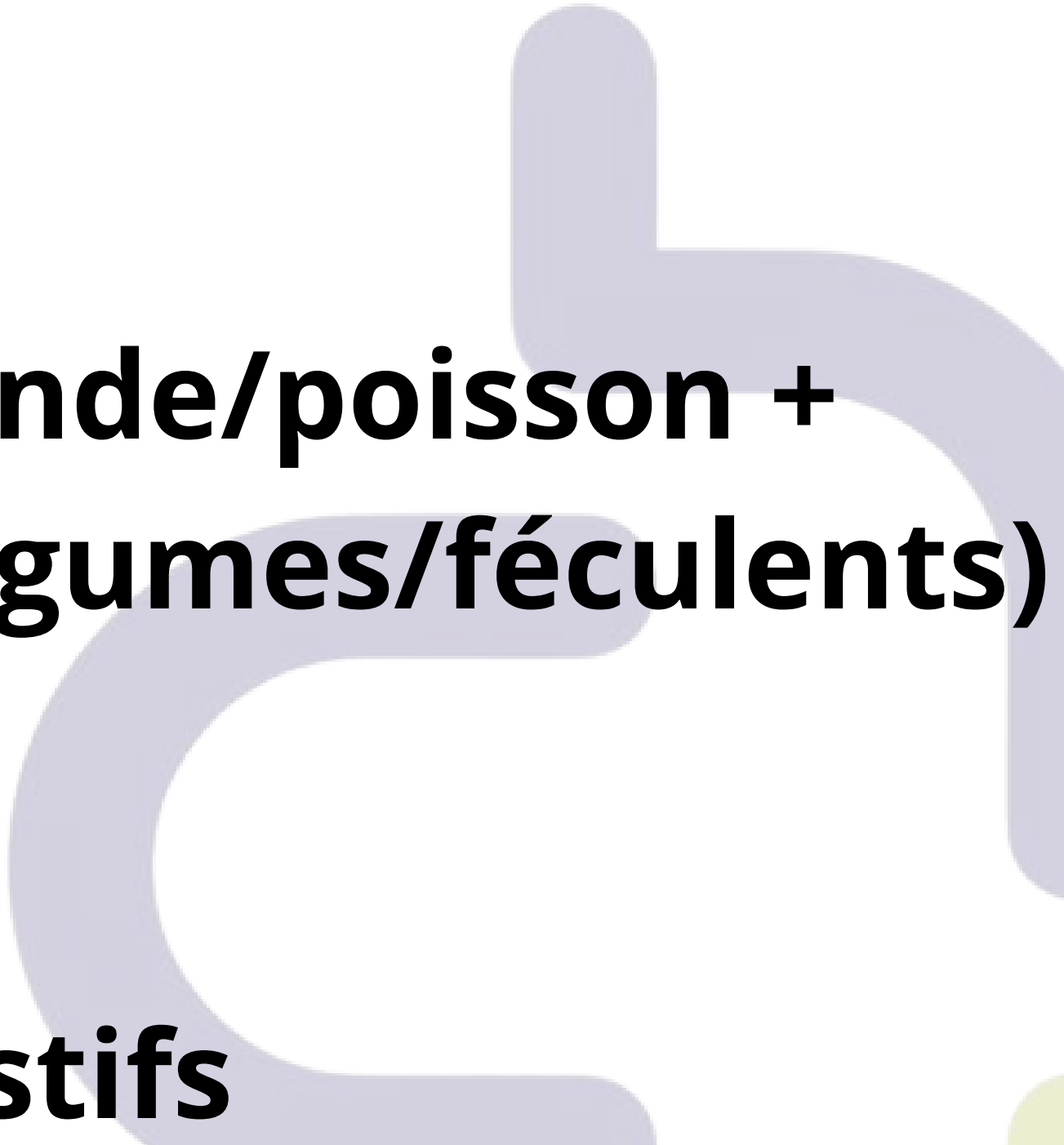
- Demande de davantage de diversité sur les entrées, la charcuterie, les fromages et les fruits.
- Vigilance sur la répétition de certains aliments et sur la qualité de certaines textures ou maturités.
- Besoin d'amélioration du matériel dans certains offices pour faciliter le service des gâteaux.
- Suites retenues : changement de marque des pâtes, rotation des fromages à la carte, adaptation du service de la brioche, repas festif avancé à début décembre et réflexion sur un temps convivial au printemps avec les familles.



3. Retours des offices



Synthèse des retours par composante du repas - Offices

- **1. Potage**
 - **2. Entrée**
 - **3. Plat principal (viande/poisson + accompagnement légumes/féculents)**
 - **4. Fromage**
 - **5. Dessert**
 - **6. Temps et repas festifs**
- 



Merci pour votre attention