

COMMISSION DES MENUS

EHPAD Maison Saint-Anne – Jard-sur-Mer

Du vendredi 14 juin 2019

La commission des menus s'est réunie le vendredi 14 juin 2019 à 15 heures dans la salle de vie à « Maison Sainte-Anne ».

La commission est composée de 6 membres :

- ☞ Agathe, responsable cuisine GRSA
- ☞ Marine, diététicienne GRSA
- ☞ Patrick, relation clientèle et formateur GRSA
- ☞ Stéphanie, responsable de salle à manger
- ☞ Marie Christine, IDEC
- ☞ Geneviève, animatrice.

Une vingtaine de résidents participait à la réunion.

La séance commence par un compte rendu du temps d'échange du mercredi 3 avril 2019 concernant les repas.

« **Des petites choses qui ne vont pas bien** », concernant les pommes en entrée, nette amélioration grâce au fait qu'elles sont maintenant râpées. Pour les quantités niveau pomelos en entrée, c'est mieux par contre toujours pas pour le saucisson. Agathe a proposé de mettre à l'essai en mélange saucisson ail et sec. Pour les fruits en sirop, il en sera mis plus dans les ramequins.

Pour la salade, toujours du « mécontentement », demande plus de croquant et de variétés de salade comme de la roquette, des pissenlits (pour ces 2 salades à voir auprès des fournisseurs), de la mâche, de l'endive (ces 2 dernières sont plus des salades d'hiver), frisée, ainsi que plus de condiments dans les salades comme dans l'agrément des plats : échalote, persil, ciboulette.

La salade qui n'accompagne pas toujours bien les plats comme les pâtes (!!!), proposition d'un résident de la mettre en accompagnement avec une omelette.

Le problème de la viande blanche hachée trop sèche a été résolu par l'accompagnement d'une sauce servie à la demande.

D'autres petites choses contrariant certains résidents ont été émises pendant la séance, comme lorsqu'il y a de l'ananas en sirop, il est trop dur lorsqu'il est coupé en cube. Il est proposé de les mixer pour ceux qui ont des problèmes de mastication.

Il est demandé de ne pas mettre partout de la sauce blanche.
Pourquoi ne pas faire des crêpes de sarrasin sans la sauce béchamel ?

Agathe propose de remplacer dans les galettes au jambon-fromage la sauce béchamel par un peu de beurre fondu.
Par contre, pour les épinards, elle répond que la sauce béchamel passe mieux que la crème.

« **Des souhaits sur ce qui est servi** », plainte encore des résidents concernant l'annonce de ce qui leur est servi qui n'est pas fait systématiquement.

Pour les betteraves en cube, elles ont été supprimées car trop dures. Elles sont maintenant râpées ou hachées.

Pour le pot au feu, cela demande beaucoup de préparation et de temps (il est cuit en deux temps car grosse quantité, la viande cuit toute la nuit et les légumes sont cuits à part). C'est un plat d'hiver, mais Agathe note la doléance pour la prochaine saison.

Pour les pommes de terres en « robe des champs » avec du beurre, Agathe propose d'en mettre au repas du dimanche soir.

Demande pour certains de ne plus avoir de courgettes avec du thym, cela est noté par les cuisines qui testeront les courgettes sautées au beurre avec de l'ail, des échalotes et du basilic. Les courgettes passent mieux dans une bonne ratatouille si elle est bien assaisonnée. Mais cela ne fait pas l'unanimité.

L'aubergine a été supprimée car c'est un légume qui ne plaisait pas à une grande majorité.

D'autres souhaits ont été émis pendant la réunion, demande plus de diversification dans les fruits, les bananes reviennent trop souvent, pas assez de fruits de saison. Il sera plus facile de satisfaire la demande des résidents pendant la saison estivale où la variété de fruits est plus importante qu'en hiver.

Plaintes de certains résidents, de manger des pâtes collantes. Ils préfèrent les pâtes au beurre (voir crème fraîche), sauce tomate et fromage râpé. Proposition validée par les cuisines, qui mettront le fromage à part, en saladier, pour ceux qui le désirent plutôt qu'au gratin ainsi que la sauce tomate.

Pour l'apéritif ils demandent plus de variété : kir mousseux + crème au choix, kir breton (cidre), vins cuits comme Martini, Pineau, Porto ...

Agathe annonce que pour la fête des pères, il sera servi du « Muscat » pour l'apéritif.

Pour la choucroute alsacienne qui est un plat d'hiver, les cuisines aviseront lorsque la saison sera là de mettre de la bière en accompagnement.

D'autres souhaits ont été formulés, comme faire en entrée plutôt des asperges classiques qu'en verrine, texture mousse.

Le souhait de manger plus de lapin a été aussi évoqué, ainsi que de faire plus de raclette en hiver et de barbecue en été.

Il est annoncé que le premier barbecue de la saison aurait lieu le jeudi 20 juin 2019

« **Des souhaits en terme de nouveauté** », concernant les crevettes au beurre, à voir si possibilité de les mettre dans les menus.

Agathe propose une entrée mélange de saucisson à l'ail et sec.

Pour le midi, le fromage à la coupe peut être remplacé par du fromage en portion pour ceux qui le demandent. Pour le soir, il est proposé d'en rajouter plus souvent au menu.

Pour les frites, elles sont désormais servies chaudes, cuites au plus près du service et servies en direct.

La saison des moules et sardines venant, Agathe les informe qu'ils en auront une fois par semaine soit de l'un soit de l'autre.

D'autres souhaits sont émis pendant ce temps d'échange, comme manger du melon plus souvent nature, à l'italienne ou au Porto.

Les choux ne sont pas assez souvent mis au menu. Marine explique, que ce sont des légumes qui ne sont pas toujours très bien digérés c'est pour cette raison qu'ils ne sont mis qu'occasionnellement.

« **Ce qui va bien** ». Ils ont été écoutés et des changements ont déjà eu lieu.

Geneviève leur dit :

« Il est important de dire les choses pour que cela change ».

Agathe, informe que le choix des gâteaux au goûter a été diminuée qu'il y a maintenant au choix un gâteau sec ou un gâteau moelleux. Le pain d'épice est, lui aussi, mis au choix.

Pour finir, une résidente dira :

« Il y aura toujours des personnes qui seront satisfaites des menus et d'autres non ».

Marie-Christine posera la question à Marine, la diététicienne, du problème de digestion de certains résidents avec les œufs (omelettes, œufs sur le plat, ...)

Pour la diététicienne, les œufs sont importants car un bon apport protéinique. Elle est surprise qu'en omelette, les œufs soient mal digérés. Elle conçoit que pour des œufs au plat, mollet, à la coque cela puisse arriver car moins cuits, mais ce n'est pas le cas de l'omelette.

Le conditionnement des œufs est différent pour des raisons sanitaires mais ce sont vraiment des œufs de poule.

Ensuite la parole est donnée à Marine, la diététicienne, qui va parler de la saison qui arrive l'été et la chaleur qui souvent l'accompagne.

Elle explique comment notre organisme fonctionne lorsqu'il y est confronté et par conséquent, montre que chez les personnes âgées la capacité d'adaptation à la chaleur est réduite.

Elle alerte en cas de canicule, et donne les bons conseils pour passer dans les meilleures conditions cette saison.

En cas de grosses chaleurs, modification possible des menus. Il sera proposé des aliments plus riches en eau, des produits frais (compote, yaourt, glace ...)

Utilisation des épices qui incite la personne à boire mais aussi elles aiguissent l'appétit.

Ainsi, Agathe en mettra à petite dose dans les plats chaque jour sans même que les résidents en aient conscience.

Après, l'été, il sera fait le point sur le bienfait ou non des épices et sur l'appréciation ou non de ces dernières dans les menus, mais aussi voir si les changements demandés auront été pris en compte et si cela satisfait les résidents.

*« L'échange permet d'améliorer les choses,
donc il est bien d'être présent lors de ces réunions. »*

La réglementation sur l'hygiène aura été mis en avant par rapport au plat froid comme les entrées ou les desserts qu'on doit conserver au frais. La norme d'hygiène est encore plus importante chez les personnes âgées qui sont plus fragiles.

Mais des améliorations ont été apportées suite à leur doléance. En effet, les entrées sont sorties légèrement avant l'entrée en salle des résidents et les desserts sont eux sortis avant que soient desservis le plat principal.

Les résidents présents tiennent à remercier le personnel hôtelier qui est à leur écoute, de leur gentillesse envers eux mais aussi par le faite que les agents les connaissent bien.

Ils aiment bien aussi la visite des cuisiniers dans la salle de restauration et espèrent qu'ils continuent à y venir régulièrement.

En fin de réunion un résident, demande à Patrick, ce qu'il fait à cette réunion car on ne l'a pas entendu s'adresser un instant aux résidents. Il explique alors son rôle ainsi que celui des membres du personnel présent de GRSA.

Son rôle chez GRSA est de vérifier le bon fonctionnement des prestations avec la directrice de l'EHPAD Maison Sainte Anne, les fournisseurs, les employés... Il suit les équipes pour apporter une assistance de gestion et de service qualifiée.

Marine, la diététicienne fait la trame des menus (élaboration et équilibre des menus), Agathe, chef de cuisine vérifie ainsi que Stéphanie, responsable de salle à manger, puis remonte les retours à Marine qui modifie la trame et valide les menus pour satisfaire au mieux les résidents.

L'équipe de GRSA est « polyvalente » dans le sens où elle peut occasionnellement et dans la mesure de ses compétences remplacer un de ses collègues, ainsi, pour le barbecue Patrick remplacera Pascal pour la préparation du barbecue.

La commission des menus se termine par un verre de l'amitié.