

**Salle administrative
Début de séance : 14 h 30**

	Présents	Excusés
Personnel	Carole FEVRIER, Maître de maison	Caroll FREYCHE, Directrice Déléguée
	Odile GREGOIRE, Cadre de santé	Elodie SERAFIN, Aide-soignant(e)
	Sandrine GUIGNOUARD, Diététicienne	Isabelle NICOULEAU, Aide-soignante, Animatrice
	Sandrine RENON, Responsable de restauration	
Résidents « référents »	Thérèse BARBEYROL	
	Isabelle BERTRAND	
	Jeanne FELDER	
	Marguerite ROUSSEAU	
	Emilienne GROUX	
	Annie DEMONTOUX	
	Monique MOREL	
	Annick GUITARD	
Membres invités	Annie ROY, Fille de Mme ROUSSEAU Marguerite LAVOUE, Fille de Mme ROUSSEAU	

Ordre du jour :

- ✚ Remarques des résidents sur les menus précédents: semaines 46 à 5
 - 11-nov ARMISTICE 1918
 - 25-dec REVEILLON - NOEL
 - 01-janv REVEILLON - 1ER DE L'AN
 - 06-janv EPITHANIE
- ✚ Présentation des menus des semaines 6 à 17
 - 25-févr MARDI GRAS
 - 12-avr PÂQUES
 - 13-avr LUNDI DE PÂQUES
- ✚ Idées de recettes de potages des résidents.
- ✚ Idées de menus pour les repas festifs : Repas des familles (18 juin 2020)

Questions diverses

Rédacteur : Sandrine GUIGNOUARD

L'ensemble des résidents a validé le dernier compte-rendu. Pas de remarques à noter sur le dernier compte-rendu.

Points abordés	Commentaires, remarques observées
<p>Remarques des résidents sur les menus précédents (semaines 46 à 5)</p> <p>Repas festif : 11-nov ARMISTICE 1918 25-dec REVEILLON - NOEL 01-janv REVEILLON - 1ER DE L'AN 06-janv EPITHANIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Desserts « maison » : Ils sont toujours très appréciés dans l'ensemble. ● Cahier de restaurant : Mme FEVRIER constate toujours que les équipes remplissent peu les remarques des dîners. Il est demandé de resensibiliser les équipes pour noter les retours positifs et/ou négatifs sur le cahier afin de faire vivre la commission des menus. ● Les entrées : Les agents sont en difficultés lors du service des entrées. Certains résidents souhaitent l'entrée de substitution et ne souhaitent pas de potage, et/ou inversement. ⇒ Piste de réflexion : Il est convenu de proposer une entrée (crudité ou cuitité ou hors d'œuvre), uniquement le midi et un potage, le soir. Une seule entrée : il est question de mettre en place une entrée « fixe » au déjeuner afin d'éviter toutes sources de tensions (production et service). - <u>Au déjeuner :</u> une entrée du jour. * Pour ceux qui n'aiment pas l'entrée du jour, une carte fixe d'entrées de substitution serait proposée : œufs durs mayonnaise ou tomates vinaigrette. - <u>Au dîner :</u> un potage unique du jour. Suite à la demande de la diététicienne auprès des résidents, des recettes de potage « personnelles » seront les bienvenues (réalisation en cuisine). ● Les repas du soir (qualitatif/quantitatif) : Sujets récurrents abordés par certains résidents : - Certains repas du soir sont moins bien appréciés : certains plats cuisinés moins appréciés que les préparations « maison ». - Les résidents trouvent les quantités suffisamment copieuses au déjeuner, contrairement au dîner. <p>Des améliorations sur les menus ont été effectuées depuis quelques années. Par le passé, il y avait moins de préparations « maison ».</p> <p>Mme GUIGNOUARD rappelle qu'il y a, maintenant, un plan alimentaire sur un cycle de menus de 6 semaines en fonction de la saisonnalité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elle rappelle que certaines préparations proposées au déjeuner sont actuellement mises au dîner, et inversement. (en test, le soir : Hachi Parmentier, moules persillées/pommes de terre sautées, paupiette de veau/purée de céleri, escalope de dinde viennoise/ratatouille, gratin dauphinois...) ▪ La mise en place des omelettes « maison » ont eu du succès pour l'ensemble des résidents. Les omelettes ne peuvent pas être faites individuellement. Elles sont réalisées en grande quantité. Elles seront déclinées en fonction des recettes du chef de cuisine. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Piste de réflexion sur la composition du dîner : Mme GUIGNOUARD met

l'accent sur les différentes composantes du repas. En lien avec l'appétit des personnes âgées, l'exemple du plat composé est plutôt conseillé pour le soir.

Composantes en lien avec les recommandations GEMRCN	Exemple 1	Exemple 2	Composition du dîner EHPAD HABRIOUX		Axe d'amélioration
① Entrée	①	①	Potage prévue		😊
② Plat protidique	②	②③ plat complet* ou plat composé *exemple : hachis Parmentier	Plat protidique	plat complet* ou plat composé *Exemple : hachis Parmentier + Salade	😊
③ Garniture	③		Garniture		😊
④ Produit laitier	④	④	Produit laitier ou Fruit cuit.		😞
⑤ Dessert	⑤	⑤			
Pain - boisson	Présence systématique		Présence systématique		😊

😞 Actuellement, les dîners comprennent 4 composantes.

⇒ Il serait souhaitable d'introduire, dans le menu, une 5^{ème} composante (un produit laitier **et** un fruit), selon les recommandations du GEMRCN.

- Rappel aux résidents d'informer les goûts alimentaires auprès du service de restauration.
- Les repas festifs ont été très appréciés dans l'ensemble

Idées de menus pour les repas festifs :

Repas festifs prévus pour les mois à venir.

	Mardi-gras	Pâques	Lundi de Pâques
Entrée	Repas du jour	Asperge sauce mousseline	Surimi mayonnaise
Plat protidique		Agneau	Rôti de veau
Garniture		Flageolets	Rösti de légumes
Dessert	Crêpes	Pâtisserie	Pâtisserie
		Café	Café

* Repas des familles : idées proposées et validées

	Cocktail charentais (base Cognac)
Entrée	Jambon de pays & méli-mélo de melon et de pastèque
Plat protidique	Coq au vin
Garniture	Potatoes & Tomates provençales « maison »
Dessert	Charlottes aux fraises à la chantilly
	Cidre - Café - thé

Questions diverses

- Le gaspillage alimentaire : les légumes verts sont toujours peu consommés.
- ⇒ Piste de réflexions en cours. 😊
- Mettre à jour le document qualité : COMMISSION DES MENUS - REGLEMENT DE FONCTIONNEMENT

Salle administrative

Fin de séance : 15 h30

PROCHAINES REUNIONS « COMMISSION DES MENUS »
de 14h30 à 15h30
A définir, selon vos agendas



Calendrier prévisionnel
2021

- Jeudi 4 février
- Jeudi 1ER avril
- Jeudi 3 juin
- Jeudi 15 septembre
- Jeudi 4 novembre

LEXIQUE

EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION

BOULGOUR



Préparation à base de blé dur concassé.

Il a les mêmes valeurs alimentaires que la semoule (autre sous-produit du blé dur). Son intérêt principal réside dans sa richesse en glucide à index glycémique bas et sa teneur en éléments minéraux.

Ses fibres insolubles régulent la glycémie et le taux de cholestérol et facilitent le transit intestinal.

une excellente source de différents minéraux (phosphore, magnésium, fer, zinc, sélénium) et des vitamines (B6, E, K)

Il peut remplacer en accompagnement le riz, la semoule ou les pâtes

QUINOA



Une graine très digeste, riche en vitamines B, antioxydants, en minéraux et oligoéléments (fer, cuivre, potassium, phosphore, manganèse...).

Elle contient autant de fibres que les céréales complètes, utiles pour modérer l'index glycémique du repas, augmenter la sensation de satiété et stimuler les transits paresseux.

Elle est pauvre en lipides, mais riche en fer et en protéines.

Sa graine rappelle le millet. Il a une texture de caviar et un goût léger de noisette. Il se cuisine facilement salé comme sucrée.

Il peut remplacer en accompagnement le riz, la semoule ou les pâtes.

ORLOF



Une préparation à base de viandes (cervelas, rôti...) avec des lamelles de fromage dans l'entaille, et on enroule une tranche de lard autour des cervelas, au centre.

EN LIEN AVEC VOTRE SANTE

JEÛNE NOCTURNE

L'arrêté du 26/04/1999 préconise une durée du jeûne nocturne inférieure ou égale à 12 heures.

Pourquoi réduire la durée du jeûne nocturne ?

Il peut entraîner une fonte musculaire, des troubles du sommeil, un risque de déshydratation, un risque d'hypoglycémie.

Comment réduire le jeûne nocturne ? :

- Retarder l'horaire du dîner : plutôt vers 19h.
- Avancer l'horaire du petit déjeuner : à partir de 7h.
- Adapter la durée du dîner : au moins 45 minutes.
- Élargir l'intervalle de temps entre les repas d'au moins 2h30-3h



COMMISSION DES MENUS REGLEMENT DE FONCTIONNEMENT

Date d'application :

REDACTION	VERIFICATION	APPROBATION
Nom : Sandrine GUIGNOUARD, Diététicienne Signature	Nom : Patricia COLOMAR, Adjointe des cadres Signature	Nom : Nathalie CHADEFAUD, Directrice Déléguée Signature
Date : 13/06/2019	Date :	Date :

L'EHPAD HABRIOUX est doté d'une commission dénommée Commissions des Menus (CM). Cette commission a pour finalité de s'occuper de l'organisation et de la mise en application des menus et plus largement de la prestation repas dans la structure.

OBJET : Recueillir l'avis général des résidents concernant les repas servis ainsi que leurs envies pour adapter au mieux les menus à leurs goûts.

DOMAINE D'APPLICATION : Responsable restauration et/ou un cuisinier, cadre de santé, médecin coordonnateur, maître de maison, diététicienne, un agent administratif.

LES OBJECTIFS

- La CM permet aux résidents et aux professionnels de s'exprimer sur la qualité et les quantités de l'alimentation.
- La CM valide les menus pour la période à venir.
- La CM est garante de la mise en place d'une démarche qualité autour de la prestation restauration.
- La CM est un moyen de faciliter la communication entre les différents services impliqués dans la prestation restauration.

LA PREPARATION

Un agent administratif rédige la convocation. Elle est remise aux résidents par le maître de maison le vendredi précédent.

LE DEROULEMENT

Elle se décompose en 2 temps :

- 1 - Environ 30 mn, réservé uniquement aux résidents, afin d'écouter leurs remarques concernant les menus des 2mois passés, cibler leurs envies, leurs attentes par rapport aux menus à venir, menus de fêtes, repas à thème...
- 2 – Une rencontre plus technique, d'environ 30 mn, entre professionnels où sont évoqués des soucis d'organisation, de gestion et la présentation d'une fiche technique d'une recette réalisée par le personnel de cuisine.

La diététicienne réalise le compte-rendu.

Il est remis par le maître de maison aux membres de la Commission présents ou excusés, puis archivé dans le classeur des réunions.

MODIFICATIONS

Une copie est distribuée par le maître de maison ou l'agent administratif à chaque participant présent ou excusé.

EN COURS DE VALIDATION

LES MODALITES DU FONCTIONNEMENT

- Un pilote ou **animateur** est défini ainsi qu'un **rapporteur**.
- La fréquence des réunions est **trimestrielle**.
- La durée est **2 heures max**.
- Pour chaque séance, une Ordre du jour (Odj) est établi et envoyé par avance (**8 jours avant la date de séance**). Un compte-rendu (CR) est rédigé et chaque participant a pris connaissance par avance du CR de la séance précédente. Un modèle type de CR existe.
Le CR est diffusé au sein de la structure après validation par les membres de la CM.
- Les menus qui seront modifiés ou validés en séance, auront été communiqués par avance aux membres de la CM.
- Des experts peuvent être invités selon l'Odj.
- Les dates de réunions sont fixées par avance.

LES PARTICIPANTS

fonction	Rôle	Nom prénoms	
		Titulaire	Suppléant
Trois résidents Proposition à faire auprès de :	Informent de leurs attentes et impressions quant à la prestation alimentaire	A définir	A définir
Représentant de la direction	Garant de la politique nutritionnelle de la structure	Nathalie CHADEFAUD, Directrice Déléguée	Philippe GABOUT, Cadre de santé
Représentant des services économiques	Transmet les informations concernant le budget alimentaire, le suivi des dépenses et valide les propositions d'investissement de vue financière	Karine HEBRÉ, Attachée d'administration	
Diététicienne	Valide la composition des menus S'assure du respect du plan alimentaire	Sandrine GUIGNOUARD, Diététicienne	
Responsable cuisine et / ou un membre du service cuisine	Est force de proposition Propose les plats informe des contraintes (achats, dates, livraison, matériels)	Sandrine RENOM, Responsable de restauration	Audrey GRASSIN, Agent de Cuisine Ludovic PARACHAUD, Agent de Cuisine Mathieu VILLARD, Agent de Cuisine
Un membre du service soins	Transmet les informations qui relèvent de sa compétence	Elodie SERAFFIN, Aide-soignante	-
Un membre de l'animation	Est porte-parole des propos recueillis de la part des autres résidents Propose des animations autour de l'alimentation	Isabelle NICOLEAU, Aide-soignante, Animatrice	-
Un membre du service hôtellerie	Informe des problèmes	Carole FEVRIER, Maître de maison	-
Le responsable qualité	Aide à l'utilisation d'outils dans le domaine qualité (enquête-questionnaire, etc.)	Patricia COLOMAR, Adjointe des cadres	-
Médecin coordinateur	Informe sur les pathologies et la nécessité d'adaptation (texture – quantité – régime)	Dr Isabelle PLOQUIN, Médecin	-