

## COMPTE RENDU COMMISSION DE MENUS

Intervenant LINUT	HUMBERT Laury, diététicienne
Lieu	EHPAD Ladignac le long - Visio-conférence
Date	04/05/2021
Durée	14h-15h

### PARTICIPANTS

Cf. feuille d'émargement

### VALIDATION DU COMPTE RENDU DE LA COMMISSION PRECEDENTE

Oui

non

### OBSERVATIONS SUR LES MENUS PRECEDENTS

#### ➤ RESIDENTS :

Préparations	+ Apprécies	- Apprécies	Commentaires	Souhaits
Potage/entrée	Sardines et maquereaux mixés  Soupe à l'oignon	Vinaigrette	Le poisson est mixé avec du légumes ce qui adoucit le goût → <b>les résidents apprécient</b>  Fromage et pain servi à part. Les oignons sont coupés très fin pour plus de facilité à consommer la soupe  La vinaigrette est trop forte il y a trop de vinaigre → <b>Mettre moins de vinaigre ou utiliser du vinaigre de cidre</b>	Carottes râpées céleri râpé
Plat protidique	Galopin de veau, rôti de porc  Veau marengo tendre avec des pommes de terre campagnardes	Poisson  Lapin dur Paupiettes de lapin Bœuf marengo dur	Il semble cuit à l'eau. Dernièrement la sauce était trop liquide  Dégradation de la qualité de la viande livrée, encore dure même après 4-5h de cuisson → <b>Le fournisseur de viande va être changé</b>	Moule/frite → <b>en attente de matériel de maintien en température pour servir les frites en chambre et manque de personnel pour l'aide au repas</b>  Poisson frit/pané  Crevettes

Préparations	+ Apprécies	- Apprécies	Commentaires	Souhaits
Accompagnement	Choux de Bruxelles	Haricots verts et céleri  Jardinière de légumes dure et pas assez assaisonnée	Trop filandreux → <b>Voir pour changer de produit</b>  → Elle est servie avec du beurre ou une persillade ou au jus → <b>Proposer un accompagnement de légume seul plutôt qu'une jardinière</b>	Chou vert
Plats complets	Quiche		La quiche pour les mixés n'a pas été appréciée car elle a formé une croûte à la cuisson → <b>La recette a été modifiée, désormais appréciée</b>	Omelette aux champignons
Produits laitiers			Du Cantadou est servi 1 fois par semaine à la place du val de vienne	
Desserts	Chausson aux pommes tièdes  Clafoutis, pâtisseries maison, nid de pâque, crêpes,	Gâteau à l'ananas	Trop sec, pas assez imbibé	Fraises, cerises

Les résidents sont satisfaits des repas et les trouvent excellents. Les menus sont suffisamment variés.

Les résidents diabétiques se lassent des desserts sans sucre → **L'établissement ne met pas en place de régime strict et il y a plusieurs sources de sucre simple sur la journée (gâteaux du petit-déjeuner, jus de fruits, confiture, etc) c'est pour cette raison que les desserts sont réduits en sucre afin de ne pas déséquilibrer davantage les glycémies.**

La plupart des résidents trouvent que le temps du repas est suffisant → **Laisser un peu plus de temps aux résidents qui le souhaitent.**

➤ **Cuisiniers :**

De la sauce est proposée avec les plats.

La soupe à l'oignon est servie tous les 15 jours.

➤ **Soignants :**

Le cahier de liaison est bien utilisé, il est rempli davantage et permet d'avoir les appréciations des résidents.

Le personnel veille à ce que les résidents s'hydratent régulièrement.

Un chauffe brique a été demandé pour chauffer le lait du petit-déjeuner et de la collation. Ainsi il sera plus pratique de chauffer le lait (actuellement bol mis au micro-onde) et il sera plus chaud.

Une collation nocturne est mise en place car le jeûne nocturne est supérieur à 12h.

Les repas sont encore en chambre et en salle à manger

➤ **Animatrice :**

Pour le moment les goûters à thème sont maintenus 1 fois par mois mais les repas à thème ne sont pas proposés.

Du cidre est servi aux résidents pour les goûters à thème ; la bière pourrait être servie prochainement.

Pour le dernier goûter à thème de la mousse au chocolat, du Cronut avec de la crème pâtissière (faite par les résidents) ont été proposés → **les résidents ont beaucoup appréciés**

➤ **Diététicienne :**

Du sel de régime est servi aux résidents ayant une alimentation pauvre en sel mais pas aux résidents ayant une restriction en potassium.

Le petit-déjeuner est complet : fruits, jus de fruits, yaourts, céréales, pain, biscottes, pain au lait, beurre, confiture, pâté, fromage, etc

## PROBLÈMES PERSISTANT

Problème rencontré	Signalé par Quand	Cause	Conséquence	Modifications à apporter (par qui)	Modification réalisée par	Quand	Comment	Commentaire
Les fruits ne sont pas mixés pour les résidents en texture mixée	Le personnel soignant 08/11/2018	Manque de personnel en cuisine pour le mixage des fruits aux préparations	Absence de crudité. Apport en vitamine C moins important. Absence de variété les résidents en texture mixée mange quasiment que des compotes.	Mixer les fruits dès que l'effectif le permettra. Pour varier des compotes servir à ces résidents des laitages : yaourt, fromage blanc... (Les cuisiniers et le personnel de se <b>03/08/2020 :</b> <b>Refaire un essai en ajoutant de la banane ou davantage d'un autre fruit pour contre balancer le gout de citron.</b>	Les cuisiniers	Été 2019  Automne 2019	<b>Certains fruits ont été mixés pour l'unité fermée.</b>  <b>Les fruits mixés sont faits dès que cela est possible.</b>	05/02/2019 : Le mixage des fruits est fait que ponctuellement. À poursuivre. 07/05/2019 : Les fruits mixés sont trop compliqués à faire en cuisine. Les soins n'auraient pas le temps non plus. Ces produits doivent être consommés dans la journée, plus le produit attend plus la perte en vitamines est importante. 20/08/2019 : Les fruits mixés ont été appréciés car ils n'étaient pas trop liquides, il n'y a pas eu besoin d'ajouter d'épaississant. À poursuivre. 05/11/2019 : À poursuivre. 18/02/2020 : Fait dès que possible car doivent être fait au dernier moment. 03/08/2020 : Les fruits mixés ont été arrêtés car ils sont faits 2h avant le service et pour qu'ils ne s'oxydent pas les cuisiniers ajoutent du citron (goût peu apprécié par les résidents). Cf flyer livre de 50 recettes de légumes et fruits crus mixés. 08/02/2021 : Les fruits ne sont pas mixés. <b>04/05/21 : Les fruits sont mixés le plus souvent possible mais des compotes sont proposées en remplacement.</b>

## NOUVEAUX PROBLÈMES

Problème rencontré	Signalé par Quand	Cause	Conséquence	Modifications à apporter (par qui)	Modification réalisée par	Quand	Comment	Commentaire
Lorsqu'il y a des changements sur les menus les résidents ne sont pas informés (crêpe au jambon, soupe à l'oignon)	Les résidents 04/05/21	Il y a parfois des ruptures ou des difficultés de livraison des fournisseurs  Les cuisiniers sont donc contraints de faire des changements sur les menus, or ils ne sont pas modifiés sur les menus affichés	Déception, frustration des résidents  Mécontentement  Risque de non consommation	(Personnel de service et de cuisine) Lorsqu'il y a un changement sur le menu du jour faire la modification sur les menus affichés et informer les résidents				
Les tranches de brioche données au petit déjeuner ne font pas 25g	Soignant 04/05/21	Les cuisiniers font des tranches trop fines	Apports insuffisants  Risque que tous les résidents n'en aient pas car 2 tranches sont données à certains pour compenser	(Cuisiniers) Couper des tranches de minimum 25g				

**AUTRE**

A Isle, le 04/05/2021

**HUMBERT Laury**  
Diététicienne





## FEUILLE D'EMARGEMENT Commission de Menus

Lieu : EHPAD	Visio - LADIGMAC
Date 04.05.2021	Les Terrasses
Heure : 14h	04/05/2021 14h00 → 15h00
Intervenant LINUT	

NOM	Prénom	Fonction	signature
BERGER	LAURE	ASH	
Hordé	Lucette	résident	
M <sup>me</sup> Vanhecke	celotte	résidente	
M <sup>me</sup> Grimaud	Alexia	résidente	
M <sup>r</sup> Roy	Daniel	résidente	
HASSY - D	Daniel	Cuisinier	
ARIAC	Flodie	Animatrice	
Guilhot	Joselyne	Cadre d'Aut.	