

## COMMISSION DES MENUS

*17 novembre 2025*

### Etaient présents à la commission :

- Le personnel
  - o Madame MARTIN Clémence, Directrice adjointe
  - o Madame BADAIRE Héloïse, Diététicienne
  - o Madame ROBERT Valérie, Animatrice – Courtille
  - o Madame SAVARIT Céline, Animatrice – Auverdière
  - o Madame DELIESSCHE Alexandra, Agent hôtelier
  - o Madame PECOT Alexandra, Auxiliaire de vie
  - o Madame BERTHELOT Angélique, Aide-soignante
  - o Madame REBELO Tya, Agent hôtelier
  - o Madame PENTECOSTE Nathalie, Cuisines
  - o Madame NOTIN Natacha, Aide-soignante
  - o Madame GUERY Samantha, Service civique
  
- Les résidents

Auverdière	Courtille	Pajaud
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monsieur TOUZET Joël</li> <li>- Madame DUCHENE Christiane</li> <li>- Madame JURET Odette</li> <li>- Madame VAILLANT Paulette</li> <li>- Madame CLEMENT Gisèle</li> <li>- Madame HUBERT Madeleine</li> <li>- Monsieur HUILLIER Fabrice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Madame PELLERIN Jacqueline</li> <li>- Madame POIRIER Geneviève</li> <li>- Madame CORRAND Jacqueline</li> <li>- Monsieur RICHARD Claude</li> <li>- Madame REGNARD Arlette</li> <li>- Madame CRONIER Lucette</li> <li>- Madame DUPORTAL Henriette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Madame DUDZINSKI Jeanne</li> <li>- Madame CARRE Jacqueline</li> <li>- Madame DESNEUX Anne-Marie</li> <li>- Madame COUVREUX Monique</li> </ul>

**NB : les phrases en couleur indiquent des actions à mettre en place**

Cuisine en bleu

Hôtellerie en vert

Groupe de Validation des Menus en violet

Diététicienne en rouge

Animatrices en orange

### REMARQUES GENERALES

- 1) Les résidents ont indiqué que les derniers servis ont des plats froids car le personnel aide entre-temps les résidents qui en ont besoin.
  - Le service hôtelier pourrait servir avec plus de plats mais plus petit pour les garder à température.

### ENTREES

- 1) **Le céleri était trop dur. Il sera cuit pour les textures « normal » comme pour les « haché ».**
- 2) **L'avocat est servi avec trop de vinaigrette.** Il risque de s'oxyder s'il n'est pas servi avec la sauce. **Cependant la quantité de sauce sera revue à la baisse.**
- 3) **Les champignons à la grecque font toujours l'unanimité.**
- 4) Concernant la terrine de gibier, les résidents souhaitent savoir **quel gibier** leur est servi. **La précision sera notée directement sur les menus.**
- 5) Les résidents demandent **des endives au déjeuner** et pas seulement au dîner. **Cela sera pris en compte.**

### PLATS / ACCOMPAGNEMENTS

- 1) **La raie** est compliquée à manger mais très bonne.
  - **Proposer moins souvent ou complètement supprimer en fonction également du retour des résidents de l'EHPAD de Montlouis.**
- 2) Les résidents demandent plus souvent de **la sauce à l'oseille** avec les poissons.
  - **La sauce à l'oseille sera proposée plus souvent.**
- 3) **Le coq au vin** comportait beaucoup d'os et peu de viande.
  - **Cela étant propre à ce type de viande, il ne sera plus proposé que ponctuellement**
- 4) **Les feuilletés du pêcheur** étaient trop secs et n'avaient pas assez de garniture.
  - **S'agissant d'un produit surgelé, il n'est pas possible d'adapter la quantité de garniture. Ils ne seront donc plus proposés.**
- 5) **Les rognons et les tripes** ont été très appréciés.
- 6) **Le boudin noir** a également ravi les résidents.

### LAITAGES

**Les laitages font une fois de plus l'unanimité** auprès des résidents. Ils apprécient particulièrement **le fromage à la coupe** et demandent plus souvent **du Sainte-Maure et du Selles-sur-Cher**.

### DESSERTS

- 1) Les résidents aimeraient avoir **plus de choix de substitution** lorsque des fruits sont servis.
  - **Des compotes seront proposées à la place des fruits.**
- 2) Les résidents demandent s'il est **possible de servir du riz au lait fait maison**.
  - **Cela sera proposé.**

### DEGUSTATION DE PAIN

Après dégustation, le pain qui était le plus grand et le plus moelleux a été choisi par les résidents. Il est selon eux moins farineux. Il pourra être servi prochainement.