

COMMISSION DES MENUS

23 mars 2026

Etaient présents à la commission :

- Le personnel
 - o Madame MARTIN Clémence, Directrice adjointe
 - o Madame COURTADE Laëtitia, Référente hôtelière
 - o Monsieur FUMARD Éric, Responsable cuisine
 - o Madame ROBERT Valérie, Animatrice – Courtille
 - o Madame SAVARIT Céline, Animatrice – Auverdière
 - o Madame DADA Rincey, Agent hôtelier
 - o Madame MARGOTTIN Vanessa, Agent hôtelier
 - o Madame LEROUX Noémie, Aide-soignante
 - o Madame POUILLAUD Julie, Aide-soignante
 - o Madame TRANCHARD Angélique, Aide-soignante
 - o Madame ROQUIN-VIGNEAU Sandrine, Aide médico-psychologique
 - o Madame PENTECOSTE Nathalie, Cuisines
 - o Madame NOTIN Natacha, Aide-soignante
 - o Madame GUERY Samantha, Service civique
 - o Monsieur DENISOT Kévin, Service civique

- Les représentants du CVS
 - o Madame CHAUVEAU Martine
 - o Madame JEAUNEAU Marie-Françoise

- Les résidents

Auverdière	Courtille	Pajaud
<ul style="list-style-type: none"> - Monsieur TOUZET Joël - Madame DUCHENE Christiane - Madame BAC Colette - Madame HUBERT Irène - Madame HUBERT Madeleine - Madame CHAUVEAU Jacqueline - Madame DURAND Monique - Madame PRIOU Colette 	<ul style="list-style-type: none"> - Madame MALLET Lucette - Madame POIRIER Geneviève - Madame SERVAIS Stéphanie - Monsieur ECOMARD Maurice - Madame PEQUIN Odette - Madame BOSSU Jeannine - Madame CRONIER Lucette 	<ul style="list-style-type: none"> - Madame DUDZINSKI Jeanne - Madame CARRE Jacqueline - Madame DESNEUX Anne-Marie - Madame PINAULT Ginette - Madame AYARD Hélène

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 plats sont en général **trop salés**, et que **la vinaigrette est « trop forte »** (probablement trop vinaigrée, moutardée, salée ou même épaisse).
 - **La vinaigrette sera évoquée en réunion cuisines, une fiche recette « type » pourra être élaborée. Il est demandé aux cuisines d'être vigilants sur la quantité de sel.**

- 2) Il n'y a **pas assez de condiments dans les sauces** (exemple : dieppoise, dijonnaise ou poivre).
 - A la confection, il est difficile de doser selon les goûts de chacun. Une sauce peut devenir trop forte rapidement. Il est impossible d'enlever des ingrédients ensuite. **Le service hôtelier peut inciter à assaisonner.**
- 3) Les repas ont été **servis plus chauds**. Le rappel effectué auprès des équipes **a été efficace**.
- 4) Les **portions servies le soir sont quelquefois trop petites**.
 - **Des retours aux cuisines doivent être faits concernant les éventuels déchets ou manques.**
- 5) Les résidents n'ont **pas toujours d'information sur un changement de menu inopiné**.
 - **Les cuisines envoient un message aux équipes via le logiciel Netsoins.**
 - **Le service hôtelier peut faire une annonce dans les salles à manger.**

ENTREES

- 1) Les résidents souhaitent **plus souvent du museau, ainsi que des sardines et des maquereaux**.
- 2) Les pommes de terre ne sont pas assez cuites dans les salades
 - Il y a **deux variétés de pommes de terre, dont une plus « dure »** en fonction des arrivages.
- 3) **Les œufs durs et les pommes de terre sont servis trop froids**.
 - Les règles en cuisines sont strictes, **on ne peut les servir moins froid**.

PLATS / ACCOMPAGNEMENTS

- 1) Certains aliments sont **trop secs : rosties, frites, cordons bleus et coquilles de poisson**.
 - **Du film alimentaire sera mis sur les plats.**
- 2) **Les frites servies avec des moules sont froides** le temps de décortiquer ces dernières.
 - **Les frites sont servies dans des bols pour garder au mieux la chaleur.**
- 3) **Les œufs mollets** sont recouverts de **sauce chaude** pour qu'ils ne soient **pas froids**.
 - **Ils doivent ensuite être remis au charriot chaud le temps de servir le potage.**
- 4) **Les gnocchis collent au palais** des résidents.
 - **Ils ne seront plus proposés**
- 5) Il y a **trop de beurre dans les pâtes**.
 - **Les cuisines utiliseront moins de beurre.**
- 6) Les tranches de **rôti de bœuf sont trop fines**.
 - **Le service hôtelier peut en servir deux lorsqu'elles sont trop fines.**
- 7) Le **gratin de poisson n'est pas assez gratiné**.
 - **Le nom sera changé en « blanquette ».**
- 8) **Le boudin noir** servi le soir l'est en **trop petite quantité** et ce n'est **pas très digeste**.
 - **Un demi boudin est servi le soir (environ 80g). Il sera possible d'en servir plus ou bien de ne plus en proposer le soir.**

LAITAGES

Les laitages font **une fois de plus l'unanimité** auprès des résidents. Ils apprécient particulièrement **le fromage à la coupe**.

DESSERTS

- 1) Les **œufs au lait « maison » n'ont pas été servis**, et ceux qui l'ont été **n'étaient pas « faits maison »**.
 - **Les cuisines n'ont pas été livrées, ce n'étaient pas des œufs au lait maison effectivement.**
- 2) Les **cube de pommes étaient trop durs**.
 - **La variété de pommes a changé. Les cuisines vont les retravailler en conséquence.**
- 3) En salle à manger de l'Auverdière, il n'est **pas toujours reproposé du dessert**.
 - **Un rappel sera fait aux équipes. Il faut repropose même s'il n'y a pas assez de quantité pour tous les résidents.**