

**CVS**

**COMMISSION DE MENU DU 20 JUIN 2017**

Présents :

+ Mesdames

+ Messieurs

+ Messieurs BERTIAUX directeur, KNOCKAERT cadre de santé

Monsieur ARNAUD, Responsable cuisine, ouvre la séance à 10 h 15. Il remercie les résidents venus assister en nombre à cette réunion. 32 personnes présentes sans compter celles qui sont passées sans rester. En plus des membres de l'équipe ont été présents en permanence ou à différents moments. Nous apprécions de discuter tous ensemble et de bâtir ensemble notre avenir « culinaire ».

Le responsable cuisine explique la raison d'être de la commission de menus. Elle a principalement pour objectif de veiller à la bonne mise en place des menus à venir avec les résidents : ce que l'on aime, ce que l'on aime moins, ce que l'on pourrait aimer. Mais cela concerne également tout ce qui a trait avec la restauration : la salle à manger, la décoration, la musique, la vaisselle, la propreté, l'organisation du service, les collations, les placements à table ...

La commission de menu à lieu tous les 6 mois. Ainsi, elle permet de réunir les résidents, leurs représentants légaux, la direction de l'établissement, le médecin coordonateur, le personnel soignant, de service et de cuisine, dans le but de discuter des divers problèmes rencontrés toute l'année sur la restauration. Mr RANAUD précise cependant que les résidents ont pour habitude de demander immédiatement ce qu'ils souhaitent. Il n'est effectivement pas utile d'attendre une réunion pour s'exprimer : à chaque repas les chefs de cuisine sont présents en salle à manger à la disposition des résidents.

A l'occasion de la réunion de ce jour, les points suivants seront abordés :

- 1- Elaboration des menus
- 2- Critères d'élaboration des menus
- 3- Changements des repas
- 4- Points divers

## **1- Elaboration des menus**

Monsieur ARNAUD informe que les menus sont réalisés semaine par semaine. Les menus sont préparés, en amont, pour 15 jours voire trois semaines. Le but étant de faciliter la prise de commande auprès des fournisseurs. En effet, il n'est pas possible ni utile de commander au jour le jour.

Monsieur ARNAUD indique que les jours de livraisons sont importants dans l'élaboration des menus. A la Villa Senecta, il est important d'avoir des produits frais et de collaborer avec des producteurs locaux. Pour cela, les livraisons sont organisées de la manière suivante :

- ✓ Le mardi et le vendredi (Pomona Passion froid) pour les produits surgelés et frais
- ✓ Le mercredi (Pro à Pro) pour les produits BOF et viandes fraîches
- ✓ Jeudi matin (Poirette) pour les boissons en général

## **2- Critères d'élaboration des menus**

Monsieur ARNAUD expose les critères pour élaborer les menus

1. Les goûts et les préférences, les attentes des résidents
2. Les saisons
3. L'équilibre des repas (un laitage, un légume, ...)
4. Le respect du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) qui est la « bible » des responsables de restauration
5. La fréquence des produits utilisés (du bœuf, de la viande blanche, du porc, de la volaille une fois par semaine ...) afin de varier les menus dès que possible
6. La faisabilité des repas
7. Les stocks disponibles (selon les offres des fournisseurs) qui explique le changement des menus d'une semaine à l'autre  
Monsieur ARNAUD indique néanmoins que ces situations restent exceptionnelles mais peuvent arriver de temps en temps
8. Les dates de limite de consommation
9. Le budget attribué : l'année dernière il y a eu un dépassement des crédits octroyés pour la cuisine, cette année une vigilance particulière sera adoptée ;
10. Suivant l'inspiration des cuisiniers

Tous ces critères sont très importants dans la bonne réalisation des repas et menus. Un menu pour une semaine et une personne est simple et très facile à réaliser. Un menu à réaliser pour des semaines et plusieurs personnes s'avère plus compliqué. Pour cela, Monsieur ARNAUD rappelle qu'il ne faut pas hésiter à interpeller le personnel de cuisine ou de la salle à manger, une réponse sera apportée à la demande dans les plus brefs délais pour satisfaire les besoins et envies de chacun. Il faut cependant garder à l'esprit la nécessité de rester dans état d'esprit qui associe gestion, prévision, rationalisation et écologie.

Aussi, le responsable de cuisine ajoute en informant qu'un nouveau cuisinier a rejoint l'équipe de cuisine, il s'agit de Monsieur ROUE, compétent dans son domaine et à l'écoute des résidents pour rendre les repas le plus agréable possible. L'équipe est maintenant composée de 3 cuisiniers au vrai sens du terme.

## **3- Changements des repas**

Monsieur ARNAUD explique qu'il arrive que les repas changent pour certaines raisons

- ✓ Stock trop important en matières premières
- ✓ Dates de péremption trop proches pour certains produits
- ✓ Demande particulière d'un résident
- ✓ Disponibilité du personnel

C'est exactement comme chez soi où on regarde ce qu'il reste dans le frigo pour préparer le repas avant de s'engager dans des achats nouveaux.

En règle générale, les menus sont respectés et ne changent pas. Le menu à la semaine est affiché sur le tableau à l'entrée de l'établissement. Un menu du jour reste comme d'habitude affiché dans l'entrée de l'établissement.

Et puis comme c'est le cas actuellement il arrive que les menus changent du fait de la météo : on ne mange pas la même chose lorsqu'il fait plus de 30 ° à l'extérieur que lorsqu'il fait 20 °. Et cela même si une partie de nos locaux est climatisée. C'est tellement évident que cela va mieux en l'écrivant. Nous veillons par exemple à mettre plus de légumes sous forme de crudités ou à éviter les plats « riches ».

#### **4- Points divers**

La réunion de ce jour est également mise en place pour discuter des améliorations à apporter, des remarques à formuler aussi bien négatives que positives. Le responsable de cuisine demande alors aux résidents si des remarques sont à formuler.

Madame LEMOINE interpelle en demandant s'il est possible de faire du ragout de bœuf « comme à la maison avec des pommes de terre, des carottes et de la viande mélangés ». Le responsable de cuisine répond positivement et indique que ce plat sera mis au menu.

Madame MASSART rappelle que l'année dernière, un samedi lors de la saison d'été, des tomates farcies étaient au menu. Elle demande s'il serait possible d'en proposer de nouveau. Monsieur ARNAUD indique que ce plat sera mis au menu régulièrement et qu'il le sera à nouveau prochainement.

Madame LEMOINE demande s'il serait possible de servir des côtes de porc. Le responsable de cuisine explique que cette viande est relativement grasse, mais qu'il va se renseigner pour en trouver des moins grasses qui conviendront à un maximum de résidents.

Madame MASSART demande si des épinards peuvent être programmé avec du rôti à l'échine. Monsieur ARNAUD rappelle que des épinards sont aux menus toutes les 3 semaines. Quant au rôti à l'échine, Monsieur ARNAUD indique qu'il sera également possible de l'ajouter aux menus.

Madame MASSART demande s'il est possible de proposer du rôti de porc froid en salade. Le responsable de cuisine répond une nouvelle fois positivement à la demande.

Madame MASSART demande également de mettre aux menus des pommes de terre au four avec du pâté. Cette demande est aussi prise en compte par Monsieur ARNAUD.

Madame LEMOINE demande s'il est possible de proposer de nouveau des coquilles saint jacques en entrée. Le responsable de cuisine indique qu'une commande va être

programmée pour les proposer aux menus. Il rappelle également que des moules sont proposées une fois par mois.

Madame MERKENBRECK demande s'il serait possible de faire de la salade cuite. Le responsable de cuisine indique qu'en effet il est possible et que cette demande sera prise en compte.

Le responsable de cuisine demande à l'assemblée si la présentation des assiettes est convenable. Madame LEMOINE informe qu'il y a parfois de l'eau dans les assiettes lors du service avec des légumes. A cela, Monsieur ARNAUD indique que le personnel de service a fait des efforts pour la présentation des assiettes. Il se peut que le service se fasse rapidement pour éviter que les assiettes ne se refroidissent. Dans le cas de survenu d'un problème tel que celui-ci, il ne faut pas hésiter à le signaler à un membre du personnel afin de rectifier tout de suite le problème.

Mme WRECK dit qu'il y a du gaspillage et que des aliments sont jetés alors que certains ont faim dans le monde. Le Directeur indique être vigilant à ce sujet. Un bon service de restauration est un service où on jette peu en fin de service. En même temps, il est illusoire d'imaginer que les 70 résidents vont tous toujours tout aimer dans ce qui est servi et avoir tous autant faim : parfois on n'aime pas et parfois on n'a pas trop faim. Les personnes au service demandent toujours si c'est assez. Il faut savoir en effet que plusieurs personnes exigent d'avoir une assiette bien pleine même si tout ne sera pas mangé. Plus d'une fois, il a été dit « je paie donc je veux être bien servi ». Il est déjà arrivé aussi que des personnes extérieures (famille ou non) s'étonnent d'une assiette moins pleine qu'une autre sans se soucier de la raison.

Le Directeur explique également qu'il n'est pas possible de donner les restes pour nourrir des animaux. C'était une pratique courante jusqu'au début des années 90 où les « eaux grasses » (les déchets) étaient vendues à des professionnels de l'élevage porcin. La réglementation a évolué et c'est maintenant interdit sauf avec des équipements spéciaux.

Le Directeur ajoute que la pâture derrière la maison de retraite va être la propriété de celle-ci d'ici un ou deux mois. Dans cette pâture, il est imaginé d'accueillir 2 ou 3 ânes accompagnés de poules et quelques animaux de la ferme. L'idée des paons fut également pensée mais non réalisable à cause du voisinage. En effet, le chant d'un paon s'entend à quelque kilomètre à la ronde. Déjà avec poules et coq il risque d'y avoir souci ! Le Directeur indique qu'on ne pourra pas manger les œufs de nos poules pour des raisons d'hygiène.

Le Directeur indique qu'il existe un problème lors des repas le dimanche. En effet, des personnes extérieures prennent souvent des repas le dimanche. Le week-end précédent, les proches d'un résident sont venus à 9 personnes. Ce qui peut expliquer que l'organisation des repas soit modifiée le dimanche. Cela n'excuse pas le manque d'égouttage des légumes qui est pris comme exemple mais le Directeur demande aux résidents de prendre en compte cette problématique : 10, 15 ou 20 personnes en plus le dimanche déstabilise notre fonctionnement. Venez manger la semaine également !

Monsieur ARNAUD souhaite revenir sur le choix de desserts le soir. En effet, 4 à 5 desserts sont proposés au choix pour le repas du soir en plus des fruits. Ce n'est pas comme ça dans les autres établissements !!! Cela permet de choisir son dessert selon ses goûts puisque des remarques ont été formulées notifiant que ce choix n'était pas suffisant. Monsieur ARNAUD explique néanmoins que parfois le choix n'est pas possible. En effet, des choix uniques de dessert arrivent lorsque les produits ont des dates limite de consommation proche. Le but étant toujours d'éviter au maximum le gaspillage de produits.

Le responsable de cuisine demande s'il y a des remarques supplémentaires.

Madame LEMOINE acquiesce en informant que les pommes rouges sont immangeables car elles sont « trop dures ». Madame BAILLEUX demande s'il est possible de faire des pommes cuites. Le responsable de cuisine indique que cela avait déjà été proposé mais le résultat ne fut pas probant car les résidents avaient des difficultés à les manger puisque la peau est difficile à retirer. Un second essai va être fait en coupant en morceau la pomme avant de la servir. Ou peut-être de revenir à des choix de pomme comme la golden ou la jonagold qui sont plus faciles à manger.

Monsieur ARNAUD rappelle que si un résident rencontre des difficultés à couper sa viande ou a besoin d'aide, il ne faut pas hésiter à demander de l'aide auprès du personnel de service ou de cuisine. Madame VRECK demande s'il serait possible de disposer d'un couteau à viande notamment pour le bifteck. Monsieur ARNAUD indique que l'acquisition de ces couteaux a été faite et qu'ils sont disponibles.

Monsieur ARNAUD informe qu'une vigilance particulière est menée sur les quantités pour éviter le gaspillage, notamment sur le pain. Madame LEMOINE suggère de ne pas mettre une grande quantité de pain sur la table lors du dressage des tables. Il serait préférable de demander au préalable aux résidents s'ils en souhaitent.

Monsieur ARNAUD informe qu'avant il y avait 10kgs de légumes cuisinés par repas ; aujourd'hui il n'y en a plus que 7.5 kg.

Madame VRECK demande s'il est possible de proposer des œufs à la coque. Le responsable de cuisine informe que cela n'est pas possible car il ne peut pas servir d'œufs non cuits suffisamment. Le Directeur complète l'information en indiquant que dans les établissements tels que les maisons de retraite, les œufs ne sont plus utilisés alors qu'ici, sous contrôle d'hygiène, ils sont cuisinés. Nous sommes vigilants mais nous ne prenons pas de risques inutiles. L'œuf est un « terrain » de test pour les laboratoires pour développer des souches de maladie et donc des vaccins.

Le Directeur souhaite élargir le choix des plats qui sont proposés aux repas. Il demande à chacun de réfléchir à ce qu'il souhaiterait manger. Nous avons déjà essayé du requin, du kangourou, de l'autruche. Ce sont de nouveaux produits. Mais on peut aussi imaginer de nouvelles recettes. Mais attention à penser au plus grand nombre. L'exemple des plateaux de fruits de mer ou simplement les huîtres est pris : cela peut intéresser des personnes mais ce ne sera pas le plus grand nombre. Dans ce cas, il faut solliciter sa famille et aller au restaurant à l'extérieur.

Le responsable de cuisine souhaiterait aborder le sujet des serviettes de table. En effet, une surutilisation de serviettes est constatée au niveau du restaurant. Monsieur ARNAUD, demande que les serviettes dont disposent les résidents en chambre soient prises lors des repas. Le Directeur explique que nous avons retrouvé 20 serviettes dans la chambre d'une résidente. Ce n'est évidemment pas normal. Nous avons fait fabriquer des pochettes pour les serviettes : soit pour les véhiculer en les protégeant soit pour les laisser sur sa chaise ou son fauteuil. Nous allons remettre en place cette pratique.

Il ne faut pas hésiter à demander au personnel de prendre la serviette lors de la descente en salle à manger. Il peut en effet arriver que l'on oublie de la prendre mais lorsque cela devient systématique cela pose problème.

Le Directeur indique qu'une enquête qualité va se dérouler durant le mois de juillet. Ce sera également le moment pour les résidents d'évoquer dans le détail les points précis qui

auraient été oubliés aujourd'hui.

Madame LEMOINE demande s'il est possible d'ajouter du bouillon de bœuf ou de poule lors de la cuisson des pâtes et dans les pommes de terre afin de donner du goût au plat. Le responsable de cuisine en prend note et répond positivement à la demande.

Le responsable de cuisine explique qu'avec cette forte chaleur, des glaces à l'eau vont être distribuées lors de la collation. Le but étant de se rafraîchir. Au niveau des personnes diabétiques, il faut prendre garde à la fréquence mais une glace à l'eau dans la journée pour les personnes diabétiques est possible.

Le responsable de cuisine fait un bilan positif de cette réunion, cela lui permet d'avoir des idées lors de la réalisation des menus. Il demande une nouvelle fois s'il y a des questions supplémentaires. La réponse étant négative, il remercie à nouveau tous les résidents présents. La séance est levée à 11h30.

Ludovic ARNAUD  
Maître Ouvrier  
Responsable cuisine