

Etaient présents en salle à manger du Pavillon Pelleport le 11/12/2018 à 14h30 :

Résidents (40) :

Mme RAYNAUD	Cheverus	Mme BOINEAU	Johnston	Mme OLIVIER	Pelleport 2
Mme GALLEGO	Cheverus	Mr LAVAGEN	Pelleport 1	Mme MULLER	Pelleport 2
Mme FOUQUET	Cheverus	Mme CHABAT	Pelleport 1	M.JAGO	Pelleport 2
Mme MONTOYA	Cheverus	Mme MARTIN	Pelleport 1	Mme COUSTET	Pelleport 3
Mme MARQUION	Cheverus	Mme MARTIN J	Pelleport 1	Mme BENEY	Pelleport 3
Mme LAFANECHERE	Cheverus	Mme DARNAULT	Pelleport 1	M.CHABRIER	Pelleport 3
Mme St. SEVER	Buhan	Mme SECHER	Pelleport 1	M. CAMPAGNOL	Pelleport 3
Mme LASSERRE	Buhan	Mme DARNAUT	Pelleport 1	M. GAUTHIER	Pelleport 3
Mme CAYRON	Buhan	M. VALLEE	Pelleport 2		
Mme MANCINI	Buhan	Mme BACQUEY	Pelleport 2		
Mme FIGUES	Buhan	Mme THOMAZEAU	Pelleport 2		
M. BERGES	Johnston	Mme ORDUNA	Pelleport 2		
M. MILLET	Johnston				

Familles :

M.RAYNAUD  
Mme GALLEGO  
Mme MARTIN

Etaient également présents :

Mme MAURANGE, membre du Conseil d'Administration  
Mme COULAMY, directrice adjointe  
Mme FREBOUT, diététicienne nutritionniste  
Mme ABOUBACAR-LORENZO, responsable qualité  
Mr BOUSSAGUET Directeur de site Médiarest

L'ordre du jour est le suivant :

1. Goûters de Noël
2. Repas des fêtes de fin d'année
3. Parole aux résidents et aux familles :
  - Bilan du service à l'assiette
  - Propositions animations 2018

Avant de commencer la séance, les membres organisateurs de la commission se sont présentés. Il est à noter la venue de Mme COULAMY, directrice adjointe arrivée il y a deux mois, et du nouveau chef de cuisine, Steeven ROQUES (excusé de n'être pas présent à la commission), arrivé il y a un mois.

## **1. Goûters de Noël**

Mme FREBOUT présente aux résidents le programme des goûters de Noël qui vont débiter lundi 17 décembre. Plusieurs temps forts sur cette journée :

- Afin d'annoncer les festivités du jour, à la fin du déjeuner du pavillon concerné, l'équipe Médiarest proposera un café gourmand avec un petit chocolat et un spéculos.

- Dès 15h auront lieu les goûters de Noël, de la façon suivante :

Lundi 17 décembre au Pelleport 2 et 3  
Mardi 18 décembre au Buhan  
Mercredi 19 décembre au pelleport 1  
Jeudi 20 décembre au Cheverus et à l'UHR  
Vendredi 21 décembre au Johnston

- Déroulement du temps « goûter de Noël » :

Décoration de la salle à manger et tables placées en banquet

Dès 14h15, arrivée des résidents, en salle à manger par les soignants et animateurs.

A 15h, début du spectacle

A 16h, distribution du goûter : Mignardises + clémentines. Pour les résidents qui ont une texture mixée, il leur sera proposé des verrines de deux choix différents (visuels colorés). Les boissons seront au choix : cidre doux, chocolat chaud et limonade.

Avant le départ des résidents, le cadeau de Noël leur sera distribué.

## **2. Repas des fêtes de fin d'année**

Mme FREBOUT présente aux résidents les menus de Noël et du nouvel an.

### Diner 24/12

Bisque de crustacés

Boudin blanc, compotée de pommes aux marrons

Poêlée de panais et carottes

Entremet moelleux à l'abricot

### Déjeuner 25/12

Apéritif

Velouté de champignons aux parfums des sous-bois

Assiette de foie gras aux poires rôties et cerneaux de noix

Magret de canard aux airelles, poêlée de légumes anciens et figues

Fromage de Brebis

Buche de Noël

### Diner 31/12

Tourain à l'oignon gratiné

Corolle de sole à la Fécampoise,

Purée de patates douces

Cadeau à la vanille

### Déjeuner 01/01

Apéritif

Velouté de potiron à la fourme d'Ambert

Rillettes de saumon aux herbes folles

Fricassée de cerf au vin rouge et chocolat,

Croquette de pommes de terre, fagot de haricots verts

Sainte Maure

Bavarois à la pistache et fruits rouges

Les familles qui souhaitent venir déjeuner le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier, avec leurs parents, peuvent encore s'inscrire au pôle Comptabilité. Deux salles de réunions dans l'espace Maurel (RDC Pelleport) seront aménagées à cette occasion en salle de restauration. L'équipe Médiress mettra tout en œuvre pour qu'un service « comme au restaurant » soit proposé.

## **3. Parole aux résidents :**

### **- Bilan du retour à l'assiette (mis en place le 16/10/2018)**

Fin octobre, un groupe de parole de 35 résidents s'est réuni avec Viviane l'animatrice, afin de réaliser un premier bilan du retour à l'assiette. Des remarques ont été apportées, concernant essentiellement le temps d'attente, les repas servis froids (en fin de service) et l'organisation du service. Depuis, des ajustements ont été faits comme le vin et le pain servis désormais en début et non au moment du plat de résistance.

Toutefois, les résidents ont fait remarquer lors de cette commission que :

- le plat manque souvent de sauce (viande et légumes). Mme FREBOUT et M. BOUSSAGUET précisent qu'il ne faut pas hésiter à en demander aux personnels du service ;

- il n'y a pas toujours de condiments sur la table, comme le ketchup. M. BOUSSAGUET précise qu'il ne faut pas hésiter à demander au chef d'équipe (blouse verte) ;

- les fruits et les fromages sont très souvent glacés ;

- encore beaucoup d'attente entre les plats et quand à la même table si tout le monde n'a pas fini son repas, le plat suivant n'est pas servi.

Deux résidentes ont exprimé leur préférence pour les plateaux mais de façon générale les résidents et les familles sont satisfaits du retour du service à l'assiette.

**Points positifs :**

- Qualité du service
- Salade verte servie plus fréquemment comme cela avait été demandé
- Aides techniques proposées (contour d'assiette, couverts)

**Points à améliorer (demandes des résidents/familles) :**

- faire figurer en début de semaine, sur les menus, les menus de substitution pour les résidents qui ne mangent pas de porc, poisson et abats ;
- équilibrer les menus /féculents lors du même repas. Remarque faite par une résidente, ne pas proposer une banane lorsque le menu a un féculent comme accompagnement ;
- proposer un second verre aux résidents qui boivent du vin, afin qu'ils aient un verre d'eau ;
- proposer plus souvent des frites, moins petites et plus chaudes ;
- proposer un bol et non une assiette pour le potage, pour les résidents qui ont des difficultés à manger et pour le maintien en température chaude du potage. M. BOUSSAGUET y répond favorablement car avant le service en plateau, cela se faisait à chaque fois que le résident en faisait la demande ;
- les résidents servis en dernier se plaignent de manger froid => organisation du service à optimiser ;
- le potage n'est pas assez chaud ;
- proposer plus d'hors d'œuvre. Mme FREBOUT explique qu'il y a en général 3 entrées par semaine dont une charcuterie servie souvent le vendredi en plus du potage proposé à chaque repas ;
- améliorer la préparation des endives au jambon (baignent dans l'eau) ;
- qualité du vin à améliorer.

Avant de lever la séance, Mme COULAMY demande l'avis aux résidents concernant l'ambiance des salles à manger. Peu de résidents s'expriment ne sachant pas quoi proposer. Sur la question d'une ambiance musicale, quelques réticences ont été exprimées.

Il est rappelé que le compte rendu de cette commission sera mis à disposition sur le site internet et remis aux résidents et aux familles qui le souhaitent.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 15h30.