

## RA9145 – Résidence retraite du cinéma et du spectacle

OBJET : Commission de menus

DATE : 05/03/2026 de 14h30 à 15h30 en Salle d'animation

PRESENCE : Médecin, 2 animatrices, 6 résidents

PRESENCE RESTALLIANCE : Grégory Mailhes – Responsable de secteur ; Sabine – Cheffe gérante ; Mme Marjorie DOLE - Diététicienne région IDF ;

### Points abordés :

Un échange général sur les menus a eu lieu lors de cette commission. Voici les retours des résidents :

- La salade sans agrément ni assaisonnement n'est pas appréciée.
- Lorsque les dîners sont trop lourds et que les résidents ne les consomment pas, ils souhaiteraient pouvoir avoir un fromage en remplacement.  
→ Une demande individuelle sera faite à chaque étage pour savoir qui souhaite un yaourt ou un fromage.
- Les terrines de légumes sont à supprimer, car elles ne sont pas du tout appréciées des résidents.
- Les cuisses de poulet ne sont pas servies suffisamment cuites, ce qui les rend peu appétissantes.
- Concernant les fromages, il n'y a pas assez de variété pour les textures hachées et mixées (seulement deux types proposés).  
→ La cheffe va faire le point sur les produits qu'elle peut acheter afin de diversifier les fromages emballés.
- Les frites doivent être supprimées des menus car, sans friteuse, elles ne sont pas bonnes.  
→ Elles seront remplacées par des pommes rissolées.  
→ Les résidents demandent que les pommes rissolées soient un peu plus dorées.
- Les résidents considèrent que les yaourts sont des desserts et non des produits laitiers. Ils en sont écœurés et préféreraient des compotes à la place.  
→ Un rappel a été fait sur l'importance des produits laitiers avec l'apport en calcium et en protéines.  
→ Les résidents seront questionnés individuellement pour savoir s'ils préfèrent un



yaourt ou un fromage emballé le soir ; la cuisine adaptera les plateaux en conséquence.

- Les compotes manquent de variété et sont beaucoup demandées :
  - Il y a au minimum deux compotes par semaine.
  - De nouveaux goûts ont été intégrés : cassis, framboise, etc.
- Les pommes ne sont pas épluchées dans les salades de fruits.
  - Elles seront désormais bien épluchées.
  - Les salades de fruits sont bien déclinées en textures hachées et mixées.
- Les pommes au four sont difficiles à manger avec la peau et dans les ramequins.
  - La peau permet de maintenir la pomme dans le ramequin et d'éviter qu'elle ne se transforme en compote.
- Les menus sont jugés redondants, notamment :
  - Trop de pommes de terre sur la première semaine. Remplacées par de la polenta.
  - Semoule proposée deux fois dans la semaine du 23 mars. Remplacée par de la polenta.
  - Couscous proposé deux fois de manière rapprochée. Remplacé par un tajine.
  - Jambonneau trop rapproché. Celui du 2 avril remplacé par une saucisse de Toulouse.
  - Riz servi deux fois la même semaine. Remplacé par des pommes de terre.
  - Gâteau de foie de volaille non apprécié, remplacé par des tripes.
- Le poisson frais a été demandé à plusieurs reprises, mais la cheffe rencontre des difficultés de livraison (arrivée du poisson à 11h30, jour de consommation).
  - Elle se renseigne pour obtenir une livraison le jeudi matin ou via un nouveau fournisseur.
- Les repas à thème ne sont pas jugés marquants ni assez mis en valeur.
  - Les kits d'animation sont disponibles dans le bureau de la cheffe.
  - Les menus à thème sont bien mis en place :
    - Carnaval / Antillais
    - 19 mars : menu printanier
- Les résidents ne souhaitent plus de corbeilles de fruits, mais préfèrent des fruits clairement indiqués sur les menus.
- Un incident a été signalé : dimanche soir, la crème pistache était congelée et n'a pas été consommée. Le cuisinier avait oublié de la sortir de la cellule de refroidissement, pour la deuxième fois en un mois.
  - La cheffe va faire un rappel à ses équipes.
- Les goûters ne sont pas affichés sur les menus, alors que cela est important pour les résidents.
  - Les goûters sont improvisés le jour même, ce qui explique leur absence d'affichage, afin d'éviter des écarts entre le menu prévu et le menu servi.
- La police d'écriture des menus est trop petite, ce qui les rend difficiles à lire.



- Les changements de menus ne sont pas assez communiqués.  
→ Une amélioration a été constatée depuis deux à trois semaines, la communication est en cours de renforcement.  
→ Ces changements doivent également être communiqués sur les chariots.
- Les résidents ont rementionné la table d'hôtes avec la visite de la cuisine.  
→ La cheffe reviendra vers la direction à ce sujet.  
→ L'organisation sera possible lorsque l'équipe de cuisine sera stabilisée.
- Concernant l'atelier épluchage, la mise en place a été compliquée car plusieurs aidants sont nécessaires pour la manipulation des couteaux.  
→ Le projet est mis en attente pour le moment.

Les résidents constatent une disparité dans la qualité de la prestation lorsqu'il y a des remplaçants en cuisine.

Plats que les résidents aimeraient voir ajoutés aux menus :

- Poissons et produits de la mer : truite fumée, saumon fumé, saumon, sardines, maquereau, brandade de morue, moules-frites, fruits de mer.
- Viandes : lapin, bifteck, filet mignon, escalope milanaise, cordon bleu, paupiettes, jambon madère, cuisse de poulet bien cuite.
- Plats cuisinés ou mijotés : blanquette, moussaka, carbonade, ratatouille, poireaux au jambon, aubergines farcies, lasagnes aux épinards, vrai cassoulet, paella.
- Desserts : pain perdu, petits pots de fruits.

La cheffe est très appréciée des résidents, mais ils remarquent qu'elle vient moins souvent en salle. Sa présence, sa bonne humeur et sa convivialité sont pourtant attendues et valorisées par tous.