

RA9145 – Résidence retraite du cinéma et du spectacle

OBJET : Commission de menus Été 2026

DATE : 27/05/2026 de 14h30 à 15h30 en Salle d'animation

PRESENCE : Médecin, 1 animatrices, 1 soignante, président du CVS, 6 résidents

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

Points abordés :

1. Menus et planification

- Les menus affichés ne correspondent pas toujours à ceux servis.
- Changement fréquent des menus sans communication préalable.
- Cette semaine :
 - Absence d'affichage des menus de la semaine et du jour.
 - Pas d'affichage de l'origine des viandes cette semaine.
- Intitulés des menus jugés trop "pompeux" : souhait d'intitulés plus simples et clairs.
- Menus répétitifs : certains plats (ex. carottes râpées) reviennent trop souvent.
- Souhait de plus de diversité dans les entrées et les accompagnements.

2. Qualité gustative et présentation

- Plats jugés parfois trop simples ou perçus comme issus de produits industriels ("impression de sachet ouvert").
- Entrées jugées "bourratives".
- Trop de carottes et de macédoine sous diverses formes.
- Œuf dur Florentine : suggestion de séparer les épinards et les œufs.
- Souhait d'un travail culinaire plus visible et de préparation "maison".
- Trop de plats à base de saucisse ; préférence exprimée pour des chipolatas.
- Trop de poulet et parfois présence de sang séché sur l'os.
- Les "salades de pommes de terre au museau" ne contiennent pas réellement de museau



- Cake aux olives jugé “pas bon”.
- Soupes aux vermicelles peu appétissantes (aspect et goût variables) et récurrence non respecté
- Quatre-quarts jugé sec
- Souhait d’une sardine au lieu de rillettes de sardines
- Manque les sauces individuelles : ketchup, mayonnaise, ...
- Besoin de prêter attention à la **saisonnalité des légumes** :
 - Endives au jambon plutôt en hiver, poireaux au jambon en été
 - Dernières endives jugées très amères.
- Pour les desserts :
 - Banane en chemise : visuel et goût peu satisfaisants → A supprimer des menus
 - Compotées de fruits : plus de diversité mise en place récemment (point positif)

3. Menus des textures modifiées (mixés / hachés)

- Menus mixés jugés **monotones et peu appétissants**.
- Suggestion d’améliorer le **visuel, la couleur et la texture**.
- Présentation à diversifier, éviter toujours le même contenant.
- Manque de variété dans les fromages proposés.
- Exemples d’améliorations souhaitées :
 - Plus de purées de légumes (moins de purée de pommes de terre), surtout le soir
 - Varier la texture et le goût pour une meilleure expérience gustative.

4. Boissons

- Vin rouge jugé inadapté, de mauvaises tournées signalées, certains étages non livrés.
- Pour le goûter : seulement 2 briques de jus de fruits pour un étage → quantité insuffisante.
 - Rappel : soit une boisson chaude ou froide par résident

5. Plat principaux et accompagnements

- Préférence pour le **filet de poisson** plutôt que le carré.



- Plat de moules : souhait d'avoir une partie avec coquilles et une partie sans.
- Abats peu appréciés : remplacer par du jambon pour les personnes concernées.
- Souhait de tester des **frites au four** (pas de friteuse disponible).
- Certains plats souhaités par les résidents : veau, collier d'agneau, tomate farcie, ratatouille, etc.
- Suppression de : tranche napolitaine glacé individuelle.

6. Week-end et repas festifs

- Repas du week-end perçus comme **moins travaillés**.
- Repas de fête très attendus → importance signalée.
- Apéritifs : biscuits secs sucrés servis par une équipe et pas l'autre → uniformiser avec des biscuits belin.
- Les repas à thème ne sont pas encore mis en place
 - Les menus calendaires ne sont pas vus comme des menus à thèmes pour le client
 - Aucun autre menu à thème marquant n'a été fait depuis le mois de mars

7. Points positifs et pistes d'amélioration

Points positifs :

- Diversification des compotes déjà mise en œuvre.
- Bonne purée de pommes de terre.
- Jambon du soir très apprécié.

Axes d'amélioration :

- Communiquer clairement sur les changements de menus.
- Améliorer la présentation et la variété, notamment pour les textures mixées.
- Adapter la cuisine à la saisonnalité des produits.
- Retravailler la qualité de la prestation
- Mieux équilibrer la présence des viandes (poulet, saucisse, etc.).
- Uniformiser les pratiques entre équipes

Prochaines étapes / actions envisagées

- Test des frites au four.
- Vérification de l'affichage des menus et des origines des viandes.



- Étude de la mise en place de menus à thème.
- Suivi sur la diversification des fromages et des entrées.
- Sensibilisation en cuisine à la présentation des plats mixés.