

RA9145 – Résidence retraite du cinéma et du spectacle

OBJET : Commission de menus

DATE : 03/09/2026 de 14h30 à 15h30 en Salle d'animation

PRESENCE : Psychologue ; Gouvernante ; Animatrice ; 2 résidents

PRESENCE RESTALLIANCE : Loïc DE BLAUWE – Responsable de secteur ;
Philippe – Chef ; Mme Marjorie DOLE - Diététicienne région IDF ;

Points abordés :

La commission menus a permis de présenter Philippe, le nouveau chef de cuisine.

Un point global a été réalisé sur la prestation actuelle ainsi que sur les axes d'amélioration à mettre en œuvre. Nous avons notamment abordé la reprise des gourmandises, prévue le lundi 7 septembre, à raison de 50 portions par jour, conformément à la validation du médecin reçue le vendredi 4 septembre.

Le chef prendra également le temps de passer quotidiennement dans l'une des salles de restauration afin de recueillir les retours des résidents ainsi que ceux des équipes soignantes concernant les repas servis.

Par ailleurs, une enquête de satisfaction sera réalisée d'ici un à deux mois afin d'évaluer l'impact des actions mises en place.

M. DE BLAUWE, responsable de secteur, transmettra prochainement le détail du plan d'actions qui sera déployé sur l'établissement.

La liste actualisée des coordonnées des interlocuteurs de la résidence sera transmise au chef afin de garantir une bonne circulation des informations et la mise à jour des contacts.

Les résidents ont fait part des remarques et souhaits suivants :

- Avoir davantage de pâtisseries au déjeuner.
- Éplucher les pommes utilisées dans les salades de fruits.
- Proposer des rognons une fois par mois.
- Intégrer davantage de saucisses aux menus.
- Limiter la fréquence des salades vertes en entrée.
- Réduire la présence de biscuits individuels au goûter.
 - Les goûters maison vont reprendre avec une fréquence de quatre goûters maison par semaine.



- Améliorer la qualité des repas du soir et réévaluer les quantités servies.

Les gâteaux d'anniversaire sont servis le premier mardi de chaque mois. Ils devront être adaptés à l'ensemble des textures, y compris aux textures mixées (absence de morceaux, de pralines ou de tout autre élément pouvant poser problème). Le service animation se chargera également de mettre au frais leurs boissons.

Le repas du Beaujolais aura lieu le jeudi 19 novembre. Il conviendra de nous informer si vous souhaitez que nous assurions la commande du Beaujolais.

Les menus à thème seront réintroduits. Ils devront être élaborés en collaboration avec le service animation et planifiés au minimum deux semaines avant leur mise en place. Ils pourront porter sur différentes régions françaises ou sur des cuisines du monde.

Enfin, tout changement de menu devra être communiqué à la psychologue, au service animation, à la gouvernante, au médecin ainsi qu'au directeur afin de garantir une information cohérente auprès de l'ensemble des intervenants.