

RA9145 – Résidence retraite du cinéma et du spectacle

OBJET : Commission de menus

DATE : 14/01/2026 de 14h30 à 15h30 en Salle d'animation

PRESENCE : Médecin, Personnel soignants, gouvernants, président du CVS, 1 membre de famille, résidents

PRESENCE RESTALLIANCE : Mme Marjorie DOLE - Diététicienne région IDF ; Sabine – Cheffe gérante

Points abordés :

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

- Les repas du soir sont jugés redondants.
- Les endives proposées au menu étaient pleines d'eau et amères.
- Les fromages ne sont pas très variés : il y a très souvent de la mimolette.
 - Fromages actuellement proposés : brie, camembert, bûche, emmental, mimolette et bleu.
 - La cheffe va revoir la composition des plateaux de fromages.
- Les haricots plats manquent de goût.
 - Un rappel sera fait auprès des équipes de cuisine afin de penser à assaisonner les légumes.
- Trop d'œufs le soir.
 - Après vérification, ils sont proposés en moyenne une fois par semaine, ce qui convient à tout le monde (hors quiche)
- La venue de la cheffe en salle se fait plus rare, alors qu'elle est très appréciée des résidents.
 - Elle s'engage à renouveler ces passages plus régulièrement.
- Les quantités de viande étaient justes à un moment, mais le problème est désormais corrigé.
- La viande était parfois dure, cela a également été corrigé par les équipes de cuisine.
- L'augmentation de la part de légumes dans les menus est très appréciée des résidents.
- Certaines quantités de desserts sont jugées trop petites.



- Les desserts sont pesés par les équipes, un contrôle sera effectué par la cheffe.
- En cas de constat similaire, la cheffe devra être appelée pour vérification et correction.
- Les appellations de certains plats sont jugées trop « pompeuses ».
 - Certains intitulés ont été simplifiés, par exemple : « Normandin de veau » devient « steak haché de veau ».
- La terrine de saumon n'a pas plu ; elle sera remplacée par des cubes de saumon.
- L'affichage des menus n'est pas lisible pour certains résidents. Une version en format A3 pour les menus journaliers est à envisager.
- Les menus des goûters ne sont pas affichés.
 - La cheffe ne les affichait pas car elle les modifie parfois,
 - Elle les affichera dorénavant sur les menus journaliers.
- Les yaourts proposés le soir sont appréciés.
- Les corbeilles de fruits ne plaisent pas : le choix est limité (2 fruits au lieu de 5), entraînant une certaine insatisfaction.
 - Les fruits proposés seront désormais mentionnés dans les menus, avec un choix unique
- Au rez-de-chaussée, il manque régulièrement un fromage ou un yaourt.
- Les pommes ne sont pas épluchées, ce qui rend leur consommation difficile pour certains résidents (problèmes dentaires).
 - Les pommes seront désormais épluchées.
- Le potage aux vermicelles ne doit plus être proposé, sauf au RDC B (4 à 5 personnes).
- Un doute avait été émis sur la composition de la salade de fruits.
 - Confirmation : elle est bien faite maison, avec des fruits frais.
- Certains résidents trouvent qu'il y a trop de compote.
 - Elle est pourtant servie 1 à 2 fois par semaine, ce qui reste raisonnable.
- Les pommes cuites sont très appréciées.
- Les gâteaux secs servis au goûter sont trop fréquents (3 fois par semaine).
- Le chili con carne est jugé trop lourd pour le soir.
 - Il a été déplacé au service du midi.
- La terrine de légumes n'est pas appréciée.
 - Elle a été remplacée par une macédoine mayonnaise.
- Les betteraves « en cubes » ne le sont pas toujours pour les textures normales.
 - Le respect des textures normales est bien pris en compte désormais.
- Le dernier gâteau d'anniversaire (framboisier) n'a pas été apprécié : goût décevant et présentation altérée après décongélation.
- Les menus moulinsés contiennent toujours le même fromage à tartiner.



- D'autres fromages comme le Boursin seront proposés.
- L'atelier d'épluchage des légumes n'est toujours pas en place.
 - Début prévu le 21 janvier, il aura lieu tous les mercredis.
 - Les équipes viendront chercher les légumes à 9h30.
 - L'atelier se déroulera de 10h à 11h / 11h30.
 - Suivi des points évoqués lors de la dernière commission :
- Les verres sales et ébréchés ont bien été remplacés.
- Le manque de petites cuillères signalé a été résolu (commandées et reçues).
- Les enrichissements maison devaient débuter : démarrage prévu le lundi 19 janvier, du lundi au vendredi, pour 60 résidents sous prescription médicale.
- La mise en place d'une table d'hôtes prévue pour début 2026 est en cours de réflexion.
 - Autres points abordés :
- Les saucières ne sont pas adaptées aux résidents. Un point sera refait concernant le besoin de saucières à anse.
- Retour sur les textures :
 - Le soir : amélioration du goût et de la texture.
 - Le midi : plats jugés peu appétissants, à retravailler (changer les moules, faire des quenelles, proposer la sauce à part).
- Un problème est survenu avec les galettes : une nouvelle après-midi galette sera replanifiée.
- Les origines des viandes ne sont indiquées que sur le menu journalier ; le médecin souhaite une autre forme de communication.
 - Sujet à ajuster avec Monsieur Mailhès et Sabine.
- Une demande a été exprimée pour afficher les menus avec les logos ÉgAlim.
 - Sabine va étudier la possibilité d'imprimer un nouveau format de menus avec les labels correspondants.
- Sabine propose également d'intégrer occasionnellement des yaourts locaux.

Plats que les résidents aimeraient voir ajoutés aux menus :

- Truite fumé / Saumon fumé
- Endives au jambon : nous avons proposés des poireaux au jambon pour être sûr de ne pas avoir de problème avec l'amertume des endives
- Purée / Jambon
- Radis noir / Céleri
- Mousse au chocolat (avec une alternative pour les résidents n'aimant pas le chocolat : en attente du retour client concernant le nombre de résidents n'aimant pas le chocolat)



- Spaghetti

Lors de cette commission, les résidents ont partagé leurs satisfactions général concernant les menus de fêtes : les repas étaient très bons que ce soit le retours résidents ou famille.