

**EHPAD DU CHEMIN VERT**  
A L'ATTENTION DE MR BELLOUNI

2 RUE DU CHEMIN VERT

59132 TRELON

**CC :** Equipe de cuisine et administrative

Thiant, le 1<sup>er</sup> avril 2016.

Monsieur BELLOUNI,

Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de la commission restauration du **9 Mars 2016** qui s'est déroulée en présence de :



**EHPAD DU CHEMIN VERT :**

- ✓ Jean-Pierre DOS SANTOS, Responsable de cuisine
- ✓ Corinne DEUDON, Coordinatrice des animations
- ✓ Martine THEATRE, Représentantes des familles
- ✓ Madeleine CHAUVEZ, Léontine BECOUR, Résidentes
- ✓ Françoise DANLOUX, CVS
- ✓ Celine TOURIAUX, Cadre de Santé

**Excusé :**

- ✓ Fouad BELLOUNI, Directeur



**API Restauration :**

- ✓ Pauline TOIA, Diététicienne nutritionniste
- ✓ Pascal MONNEUSE, Chef de Secteur

Nous tenant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, veuillez agréer, Monsieur BELLOUNI, l'expression de nos cordiales salutations.

**Pauline TOIA**  
Diététicienne

**Pascal MONNEUSE**  
Chef de secteur

**Christian COGEZ**  
Directeur Régional













**Mr BELLOUNI**  
Directeur





## Compte-rendu de la Commission Restauration du 9 Mars 2016

### Bilan de la période écoulée et actions à mettre en place

#### PAR L'EHPAD DU CHEMIN VERT :

-  Suite à la reconduction du marché entre la société API restauration et l'EHPAD du Chemin Vert, des formations hygiène pour le personnel de cuisine ont été contractées ; des formations aux textures modifiées pourront également être proposées.
-  Les résidents nous informent qu'une salade de pommes de terre non assaisonnée leur a été présentée un soir. Et que la crème d'asperges était trop poivrée.
-  La truite et la tête de veau sont des repas un peu plus élaborés proposés de manière exceptionnelle et qui sont très appréciés.
-  Les résidents préfèrent la vinaigrette plutôt que la mayonnaise pour les salades de crudités.
-  Les entrées sont souvent trop froides, cependant nous rappelons la législation impose une conservation des hors d'oeuvres à une température inférieure à 3°C et une tolérance de service à moins de 10°C.
-  Les résidents se plaignent de la cuisson des viandes.
-  Le gigot d'agneau en revanche était très bon et très bien cuit ; Pascal MONNEUSE référent API Restauration explique que la majorité des viandes proviennent des boucheries du bocage (fournisseur local), des efforts sont faits sur la qualité de la viande afin de satisfaire les demandes des clients (viande pas trop grasse mais pas trop sèche non plus).
-  Madame TOURIAUX nous fait part du nombre de résidents dénutris constaté par leur faible taux d'albumine malgré une prise de poids en entrée en EHPAD. Pauline TOIA diététicienne de la société API Restauration conseille un enrichissement naturel plus efficace et de procéder à un nouveau dosage dans les 3 mois. Le souhait d'introduire des abats dans les menus a été émis ; nous les proposerons une fois par semaine afin d'augmenter l'apport protidique des résidents.
-  Pour les repas des résidents ayant une alimentation mixée, de nouvelles recettes ont été mises en place afin de varier : crème patissière biscuitée par exemple.
-  Le cake au thon et aux olives est apprécié mais trop consistant ; de même pour le ½ coquelet, cependant nous ne pouvons pas proposer un quart, ce serait trop peu.
-  Les menus sont adaptés par Jean Pierre en fonction du personnel présent en cuisine ; les pâtisseries « maison » type tartelette, chou à la crème, tarte au sucre sont de nouveau proposées aux résidents.
-  Les résidents apprécient les artichauts vinaigrette, les harengs, le quatre quart « maison », le cassoulet, la flamiche au Maroilles, le riz au lait, le bouillon aux vermicelles. Ils réclament des boulettes parmentières, cependant le pot au feu ne peut pas être mixé pour des normes d'hygiène alimentaire.

 **PAR API RESTAURATION :**

-  La société API Restauration a offert à l'occasion des fêtes de fin d'année une boîte de chocolats à chaque résidents ; pour la fête des grands-mères, des sets de table et une primevère ont été proposés, ce qui a été très apprécié des résidents qui nous déclarent que les tables étaient très présentables et agréables.
-  Les prochains repas à thème ont été fixés lors de la commission de menus :
  - Avril : Repas flamand
  - Mai : Repas Portugais
  - Juin : Repas Américain
  - Juillet : Repas Mauricien
  - Août : Barbecue

**Votre prochaine Commission Restauration :  
Le mercredi 08 Juin 2016 à 14H.**

**Merci à tous pour votre participation !**