



COMPLEXE LES CHENES I.M.E. & S.E.S.S.A.D.

Institut Médico Educatif
Service d'Education Spéciale et de Soins à Domicile
21, Rue des Lilas - 06100 Nice
Tél : 04 93 84 31 33 - Fax : 04 93 78 61 76
complexeleschenes@adsea06.org



Compte-rendu réunion du Vendredi 25 Mai 2018 Commission restauration

Présents :

- Mme VARIS Stella, éducatrice SESSAD 2
 - Mlle P. Joy, représentant les enfants SESSAD 2
 - Mme PERRON Françoise, chef de cuisine
 - M PADET Gilles, chef de cuisine
 - Mme BILY Annie, Infirmière
 - M Z. Zidane, représentant les enfants Villa Matisse
 - Mme ARRAULT Soraya, monitrice éducatrice IME LC
 - Mme LOPEZ Laetitia, éducatrice spécialisée IME LC
 - Mlle G. Sarah, représentant les enfants IME LC
 - M .Maxime, représentant les enfants IME LC
 - M LACOUT Philippe, chef de service
 - M POIRSON Hubert, responsable de la société « Restorez-vous »
 - Mme DONIER Emilie, secrétaire de direction
 - Mme DEPONT Sylvie, IDE LC
 - Mme AUDA Delphine, Psychologue IME LC
 - Mme GOURIRANE Aziza, chef de service IME LC
 - Mme EYNAUD DE FAY France, éducatrice spécialisée IME LC
 - Mme CASSANO Nicole, responsable logistique IME LC
-

Il a été décidé qu'il n'y aurait pas d'ordre du jour lors de cette réunion.

Chaque représentant des enfants des établissements du Complexe et leur éducateur sont présents à cette réunion hormis ceux de la SIPFP et du SESSAD 1 qui n'ont pas pu y assister.

Les représentants du CVS avaient été conviés mais ils n'ont pas pu y participer.

Ces enfants ont pu s'exprimer et donner leur avis sur les repas. Ce rôle de référent est important pour eux, ils prennent à cœur leur mission et nous retranscrivent ce que leur ont dit leur camarades.

- Maxime (groupe 4) : satisfait des repas, aime les fruits et les pâtisseries maison.
- Zidane (Villa Matisse) : n'aime pas les fruits, aime les frites.
- Sarah (groupe 3) : couscous un peu sec pour les « sans viande », les enfants sont satisfaits des repas et des quantités.
- Joy (SESSAD 2) : les sauces sont trop salées.

Il est impossible de mettre les sauces à part pour les repas livrés à cause des règles de température à respecter, la sauce participant au maintien des températures pour les plats livrés.

Mme DONIER s'exprime au nom du groupe 2 qui n'a pu être présent à cette réunion : demande de renouveler la vaisselle ébréchée et si possible avec de la vaisselle plus colorée. Remplacer les endives au jambon par des poireaux au jambon plus appréciés par les enfants.

M LACOUT précise que la vaisselle a bien été remplacée mais avec les stocks disponibles celle existante.

Mme LOPEZ demande à nouveau s'il est possible d'organiser des repas sur le thème d'un pays, une fois par trimestre. Toute l'institution travaillerait autour de ce thème à travers la cuisine mais également la musique, les activités.

Mme EYNAUD DE FAY pense que cela doit faire partie d'un travail en amont avec les enfants. Un projet doit être élaboré sur ce sujet.

Voir si cela peut se faire également dans les SESSAD : Joy en fera part aux autres enfants pour recueillir leur avis.

M LACOUT précise que pour le choix des recettes, il faut au préalable voir avec les chefs de cuisine si celles-ci sont réalisables (définir les menus conjointement).

Proposition de faire participer les enfants en cuisine ?

→ M POIRSON mentionne que cela est possible mais il faut être vigilant quant : au respect des normes HACCP, à l'utilisation du matériel (il peut s'avérer dangereux), aux capacités du jeune qui devra être accompagnés par un éducateur. Il faut mettre en place un projet, allier sécurité et hygiène dans ce projet.

Mme VARIS nous informe que parfois « les sans viande » n'ont rien à la place.

Proposition de mettre en place des plats végétariens pour les personnes qui ne mangent pas de viande, remplacer par des protéines végétales (tofu).

Proposer également que soit mis en place une fois par semaine un menu végétarien dans les structures pour tout le monde.

Mme ARRAULT insiste sur le fait de mettre les sauces à part. Pour une jeune du groupe 1 qui mange mixé, essayer de faire des mixages avec du lait afin d'avoir une texture plus lisse.

Proposition d'achat d'un Babycook plus adapté à ce mixage?

Demande de mettre autre chose que du film alimentaire plastic sur les plats par crainte que cela soit nocif.

Mme AUDA demande que les menus soient plus équilibrés. En effet beaucoup d'enfants sont en surpoids, des régimes doivent être élaborés selon leurs pathologies. Elle propose qu'un projet soit réalisé à ce sujet. Certains jeunes sont en obésité morbide, les repas ne sont pas adaptés à leurs besoins, à leur santé. En parallèle, un travail avec les familles est aussi entrepris sur l'équilibre alimentaire. Faire intervenir une diététicienne à l'IME ?

Mme BILY souhaite qu'il y ait à chaque repas un féculent et un légume. L'aspect visuel dans la présentation des aliments est également important.

Mme DEPONT ajoute qu'un travail important a déjà été élaboré à plusieurs reprises à l'IME dans l'objectif d'améliorer l'équilibre des repas. Le médecin pédiatre avait mis en place un protocole.

Mme DEPONT nous a transmis un schéma qui nous rappelle toutes les contraintes à prendre en compte lors de l'élaboration des menus.

Il n'est pas possible de mettre en place des menus individualisés selon les pathologies de chaque enfant, c'est pourquoi il faudra être très vigilant sur l'équilibre général des menus.

Un travail sera entrepris conjointement entre l'équipe de cuisine et l'infirmière pour l'élaboration des menus.

Faire attention à ce que les menus correspondent à ce qui est transmis aux familles, il y a actuellement trop de changements au dernier moment.

Sur ce point, M POIRSON nous précise que la première problématique qu'il fallait gérer lors du départ de Mme BRUNETTO, l'ancienne chef de cuisine, était la réorganisation de la cuisine. Effectivement les menus n'ont pas été prioritaires mais cela est amené à changer.

La seconde problématique est l'équilibre des repas dans les familles.

La troisième est celle du recensement : quel est le nombre d'enfants concernés par des problèmes de poids ? Etudier les axes d'amélioration que l'on peut apporter.

Elaborer un projet sur ce sujet avant la rentrée afin de commencer à le mettre en place à la rentrée.

Mme DEPONT se chargera de faire ce recensement (calcul de l'IMC de chaque enfant).

Dans un objectif de travail en collaboration entre la cuisine et l'infirmière, une réunion aura lieu le **Mardi 5 juin 2018 à 14h** à l'IME Les Chênes.

Pour ce qui est de l'ordre de la dynamique de la commission restauration, il est relevé la nécessité de scinder la réunion en deux parties, en faisant intervenir les enfants en premier et ensuite aborder les sujets plus techniques avec le personnel.

Ce compte-rendu sera transmis à toutes les personnes présentes.

La prochaine réunion aura lieu **le Vendredi 29 Juin 2018 à 14h** à l'IME Les Chênes.