



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 15 Novembre 2019 Commission restauration

Présents :

- Mme PERRON Françoise, chef de cuisine
 - M PADET Gilles, chef de cuisine
 - Mme FIORINI Lauriane, Infirmière
 - Kassem, représentant les jeunes adultes et adultes de la Villa Matisse
 - Mme VARIS Stella, éducatrice spécialisée SESSAD 2
 - Joy, représentant les enfants SESSAD 2
 - Mme ARRAULT Soraya, monitrice éducatrice l'IME Les Chênes
 - Mme EYNAUD DE FAY France, éducatrice spécialisée SESSAD 1
 - Marius, représentant les enfants SESSAD 1
 - Louis, représentant les enfants SESSAD 1
 - M POIRSON Hubert, responsable de la société « Restôrez-vous »
 - Mme GOURIRANE Aziza, chef de service à l'IME Les Chênes
 - Sofiane, représentant les jeunes adultes et adultes de la Villa Les Lucioles
 - Mme DONIER Emilie, secrétaire de direction
 - Mme CASSANO Nicole, responsable logistique IME LC
-

Paroles des enfants :

- Marius (SESSAD 1) : concernant les enfants « sans viande » : le poisson est souvent le même. Proposition de ce qui pourrait remplacer ce poisson : poisson pané, omelette, saumon, tourte de légumes, crêpes jambon fromage, falafel.

Mme EYNAUD DE FAY nous informe qu'elle n'a pas pu remplir le tableau sur lequel sont notés les goûts des enfants selon les menus car pas d'accès à internet. Celle-ci demande quelle est la procédure exacte à suivre car le nombre de repas est souvent erroné (peu ou pas assez).

➔ M POIRSON nous rappelle que nous sommes dans l'obligation de commander du poisson sans arêtes ce qui limite la diversité de poissons.

- Sofiane (SIPFP Les Lucioles) : le menu change souvent sans que l'on soit averti : être prévenu à l'avance.

Eviter le chou et les chipolatas qui étaient de mauvaise qualité.

Proposition pour les « sans viande » : galettes de légumes, steak de soja, pâtes...

Diversifier les yaourts.

- Kassem (SIPFP Villa Matisse) : pour Moïse, prévoir impérativement à tous les repas des féculents à cause de son diabète.

- Mme ARRAULT (représente les enfants du groupe 1 de l'IME LC) :

Suggestions : pour la collation du matin : prévoir des petits biscuits (Petit Beurre), en effet, il n'y a plus de problème de surpoids sur ce groupe depuis que Gianni est passé sur le groupe 2.

Varié les desserts pour les mixés.

Le soja n'est obligatoire que pour Arno, tous les autres enfants peuvent manger des laitages.

Ajouter de la sauce (à part) pour les poissons car sinon c'est trop sec.

Les menus ne sont pas toujours équilibrés (ex : riz en entrée puis pâtes en plat ou pizza au fromage en entrée et Petit Suisse en dessert).

Trop de pommes de terre dans les menus.

Pas assez de fromage, proposer parfois du fromage râpé.

La température des plats est trop élevée.

Ne plus mettre de film alimentaire sur les plats.

Eviter le sucre dans les ramequins car peu hygiénique, privilégier les dosettes de sucre individuelles.

Varié les menus des pique-niques.

Avoir du ketchup ou de la mayonnaise de temps en temps ?

➔ Interdit dans les collectivités depuis plusieurs années.

- les enfants ont apprécié les potages, les salades composées et les pâtes perles.

- Joy (SESSAD 2) : Eviter les andouillettes, le fromage de tête, les abats.

Proposer de la charcuterie en entrée, des œufs durs. Avoir plus de fromage.

➔ M PADET nous informe qu'ils ne sont pas favorables aux œufs durs car ils sont dans l'obligation de les acheter déjà cuits.

Mme VARIS : il y a fréquemment des erreurs au niveau du nombre de repas. Retour mitigé concernant les menus qui ont été proposés lors de la semaine du goût. Varié les desserts. Inclure un menu végétarien par semaine comme dans les écoles.

➔ M POIRSON signale que la cellule de refroidissement à l'IME est en panne c'est la raison pour

laquelle certains desserts n'ont pas pu se faire (mousses par ex).

- Mme GOURIRANE (représente les enfants des groupes 3 et 4 de l'IME LC) : les plats sont parfois trop relevés (poivre). En cas de changement de menu, noter la modification à l'avance car les jeunes travaillent sur les menus. Trop de sauce dans certains plats. Essayer de varier les menus pour les « sans viande » et les « sans porc ». Les quantités sur ces groupes sont souvent insuffisantes.

La date de la prochaine réunion n'a pas été définie.