



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 5 Octobre 2018 Commission restauration

Présents :

- Mme VARIS Stella, éducatrice SESSAD 2
 - Mlle Joy, représentant les enfants SESSAD 2
 - M Alex, représentant les enfants SESSAD 2
 - Mme EYNAUD DE FAY France, éducatrice SESSAD 1
 - M Marius, représentant les enfants SESSAD 1
 - Mme PERRON Françoise, chef de cuisine
 - M PADET Gilles, chef de cuisine
 - Mme FIORINI Lauriane, Infirmière
 - M Zidane, représentant les enfants Villa Matisse
 - Mme ARRAULT Soraya, éducatrice LC
 - Mlle Alya, représentant les enfants IME LC
 - Mme LOPEZ Laetitia, éducatrice IME LC
 - Mlle 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 GOURIRANE Aziza, chef de service
 - Mme CASSANO Nicole, responsable logistique IME LC
 - Mme RICHON Marie, éducatrice de jeunes enfants LC
 - Mme DONIER Emilie, secrétaire de direction
-

Comme lors de la précédente réunion, il a été décidé qu'il n'y aurait pas d'ordre du jour, un tour de table est fait en laissant la parole à chacun.

De nouvelles personnes étant présentes, M POIRSON se présente et explique à nouveau l'objectif de cette commission.

Paroles des enfants :

- M Marius (SESSAD 1) : présentation d'un outil qui a été créé avec Mme EYNAUD DE FAY. Il s'agit d'un tableau qui permet de retranscrire les appréciations de chaque enfant par jour concernant les repas (émoticônes). Ce tableau est individuel, en effet tous les enfants ne mangent pas au SESSAD, il était donc compliqué jusqu'à présent de transmettre un avis global.

➔ Mme Stella VARIS veut bien utiliser cet outil auprès des enfants du SESSAD 2 également.

- Mme EYNAUD DE FAY : l'IME ne pouvant pas livrer de vinaigrette, est-il possible d'avoir les ingrédients qui permettraient de la faire soi-même ?

➔ M POIRSON : demande à ajouter directement sur le bon de commande des repas.

- Mme EYNAUD DE FAY : le quinoa est une bonne idée mais compliqué à la livraison car il arrive souvent trop cuit avec une texture peu agréable.

- Mlle Joy et Alex (SESSAD 2): les enfants demandent plus de raviolis, boulettes de viande, yaourts natures et plus de fromage. Mais également un repas sans viande et un repas bio par semaine.

➔ M Gilles PADET : cela est déjà fait pour le repas sans viande mais pas encore pour le bio.

- Mme VARIS Stella : est-il possible de changer le plat principal du vendredi et de ne pas mettre automatiquement du poisson ? En effet, les enfants du SESSAD qui ne mangent que le vendredi se retrouvent à ne manger que du poisson chaque semaine.

➔ M Gilles PADET : les menus seront modifiés sinon noter sur la commande de repas « sans poisson » pour le jeune concerné.

- Mlle Joy et Alex : il manque parfois des repas. Les enfants sont ravis car il y a plus souvent de desserts « fait maison ».

- Mme ARRAULT Soraya et Mlle Alya (LC groupe 1) : plus de frites et de gâteaux. Le fromage « le bleu » pas trop apprécié par les enfants. Pour les « petits morceaux », est-il possible de privilégier des petits morceaux de tartes aux pommes par exemple plutôt que des compotes systématiquement.

- M Maxime (LC groupe 4) : Certains jeunes ont des difficultés avec les gros morceaux.

➔ Mme LOPES Laetitia : c'est aux éducateurs de les aider à couper en petits morceaux si besoin.

- Mme GOURIRANE Aziza : les quantités ne sont pas toujours suffisantes pour les jeunes adultes du groupe 4.

- M Zidane (Villa Matisse) : prévoir automatiquement 200g de féculent pour Moïse à chaque repas. Les tartes sont-elles sucrées ?

➔ M Gilles PADET : les desserts « fait maison » sont peu sucrés.

- Mme FIORINI Lauriane : souvent trop de sauce dans les plats et ceux-ci sont parfois trop salés également. Serait-il possible de mettre la salade à part car il arrive qu'elle soit cuite.

Mme FIORINI propose de travailler les menus de Gilles avant la rédaction par Mme DONIER et transmission aux familles.

- Mlle Sarah (LC groupe 3) : les enfants demandent plus souvent de la pizza et des pâtes. Si possible mettre la sauce à part pour que les enfants puissent se servir eux-mêmes. Parfois trop de poivre dans les plats. Manque de quantité. Le riz est trop sec.
- Mme LOPES Laëtitia : demande à nouveau la possibilité de mettre un repas à thème par mois.
➔ M Gilles PADET : venir le voir avant l'élaboration des menus afin de définir ensemble d'une journée avec un menu à thème.
- M LACOUT Philippe : Nous veillerons particulièrement à adapter les équipements afin de permettre aux enfants et jeunes adultes de manger seuls.

La prochaine réunion aura lieu le **Vendredi 23 Novembre 2018** à 14h à l'IME Les Chênes. Le repas de Noël sera abordé lors de cette réunion.