

	COMPTE RENDU DE REUNION	Date : Mardi 22 septembre 2026
	SERVICE : CONSEIL DE VIE SOCIALE	Numéro du compte rendu : 4
		Rapporteur : Audrey PITHON

ÉTAIENT PRÉSENTS : cf. feuille d'émargement en pièce-jointe.

A l'ordre du jour :

- 1 - Présentation de Mme CLAUDE Emmanuelle
- 2 – Fiches d'évènements indésirables
- 3 – Présentation du plan de continuité d'activité
- 4 – Retour sur les questionnaires satisfaction repas juin 2026
- 5 – Plan bleu
- 6 – EPRD 2026
- 7 – Questionnement éthique
- 8 - Questions diverses

1 – Présentation de Mme CLAUDE Emmanuelle et des nouveaux membres

Nous débutons cette réunion par un tour de table afin que chacun puisse se présenter. En effet, nous accueillons ce jour :

- Mme ROUTHIAU Marie-Thérèse, résidente.
- Mr VINCENT René, résident.
- Mme PETITEAU Jeanne, membre famille (fille de Mme BOURCIER Juliette).
- Mr PLARD Christian, président du Conseil d'Administration, qui remplace Mme GOURDON Marie-Thérèse, membre du C.A et absente ce jour.
- Mme CLAUDE Emmanuelle, nouvelle directrice, arrivée le 01/09/2026. Elle passe le mois de septembre sur l'Institut Psychothérapique puis le mois d'octobre sur l'EHPAD afin de s'approprier les deux établissements. Elle travaille en binôme avec Mr POIRIER Jean-François qui partira en retraite courant avril 2027 (après la certification de l'Institut).

Les membres sortants à la suite des décès de leurs proches sont :

- Mme OGER Sylvie,
- Mr JACQUART Jean-Michel.

Merci à eux pour leur présence dans le CVS.

2 – Fiches d'évènements indésirables

Pour rappel, la fiche d'EVI est un outil de traçabilité utilisé pour déclarer et analyser tout évènement non souhaité pouvant nuire à la qualité ou à la sécurité des soins ou de l'organisation de travail des salariés. Elles permettent de mettre en place des actions correctives dans le cadre de la démarche qualité.

Vous trouverez en pièce-jointe le récapitulatif des fiches d'EVI depuis la dernière réunion avec les conséquences et les actions mises en place pour éviter ces évènements.

Mr POIRIER indique qu'il y a beaucoup de fiches en lien avec le circuit du médicament, il s'agit plutôt d'oublis cet été notamment avec des intérimaires. Ces fiches seront revues lors de la commission des médicaments qui a lieu trimestriellement. Quelques fiches concernent la cuisine mais attention qui dit absence de stock à l'EHPAD dit qu'il y a tout de même du stock à l'Institut si besoin. Ces fiches montrent notamment un défaut de communication entre les équipes et un dysfonctionnement sur les parts servies. Pour information, les fiches qui concernent la cuisine sont revues lors des commissions restauration qui ont lieu une fois par trimestre en présence de salariés, cuisiniers et résidents.

3 – Présentation du plan de continuité d'activité

Le plan de continuité prévoit l'organisation de l'EHPAD en cas de situation exceptionnelle (épidémie, canicule, coupure d'électricité, etc.). Il permet de maintenir la sécurité, les soins et l'accompagnement des résidents au mieux pendant cette période. Il doit donc faire apparaître le fonctionnement à prévoir dans ces situations et il doit être connu par tous les salariés. Nous travaillons actuellement sur ce plan lors des réunions Copil ce qui permet aux personnes présentes (salariés, cadres, direction) d'exposer leurs points de vue (cf. projet en cours en pièce-jointe).

En cas de panne informatique ou de cyberattaque, M. Poirier explique que plusieurs mesures sont prévues :

- le logiciel de soins SAS, accessible via Internet, peut être utilisé si besoin depuis un smartphone par des salariés préalablement désignés ;
- le logiciel de planning Octime est également accessible de cette manière ;
- une « boîte à outils » est mise en place, avec un listing des réflexes et actions à effectuer en cas de problème informatique.

Les pannes informatiques et les cyberattaques font actuellement partie des situations les plus fréquemment rencontrées. Des mesures de prévention, notamment grâce aux antivirus et pare-feu, sont mises en place afin de limiter au maximum ces risques.

Sur le dernier Copil, nous avons échangé sur l'absence possible d'infirmière et Mr POIRIER explique que nous n'avons pas trouvé d'alternative perrérine pour pallier cette situation dans le plan de continuité.

4 – Retour sur les questionnaires satisfaction repas juin 2026

Vous trouverez en pièce jointe les résultats de l'enquête de satisfaction concernant les repas, distribuée à l'ensemble des résidents en juin dernier.

Le taux de participation est de 45 %. Les résultats sont présentés et discutés lors de cette réunion. Ils seront également repris et étudiés lors de la prochaine commission restauration, prévue le 2 octobre prochain.

5 – Plan bleu

Le plan bleu en EHPAD est l'équivalent du plan blanc dans les hôpitaux. Il prévoit l'organisation de l'établissement en cas de situation exceptionnelle ou de crise, afin d'assurer la sécurité des résidents et la continuité de leur accompagnement et des soins.

La principale différence est que le plan bleu concerne les EHPAD, tandis que le plan blanc concerne les établissements de santé, notamment les hôpitaux. Il est mis à jour régulièrement.

Le plan bleu peut être déclenché par l'ARS ou par le Directeur d'établissement. Cet été, l'ARS nous a

demandé de déclencher le plan bleu « canicule ». Il existe un plan pour les épidémies, les attentats, froid ... Celui-ci est à disposition à la plaque tournante pour les salariés et disponible pour les familles souhaitant le consulter sur demande.

Mr POIRIER rappelle qu'il est important de réaliser des exercices pour être prêts et faire face aux situations lorsqu'elles arrivent vraiment. Par exemple, prochainement, nous allons réaliser un exercice incendie.

6 – EPRD

Mr POIRIER indique que l'EPRD (État Prévisionnel des Recettes et des Dépenses) ne pourra pas être présenté lors de cette réunion, car il n'a pas encore été validé par le Conseil d'administration.

7 – Questionnement éthique

Compte tenu du nombre de sujets abordés lors de cette séance et du temps restant, il est proposé de reporter ce point à l'ordre du jour de la prochaine réunion.

8 – Questions diverses

➤ Recrutement

Un membre des familles s'interroge sur les difficultés éventuelles de recrutement pour remplacer les départs de salariés.

Mathilde, infirmière coordinatrice, indique que le recrutement est actuellement difficile pour les postes de soignants. Les offres d'emploi reçoivent peu de réponses et certaines candidatures concernent des personnes en reconversion, sans expérience dans le domaine des soins.

À ce jour, 4 postes d'aides-soignants restent à pourvoir. Les conditions de travail, notamment les contraintes liées au travail le week-end, peuvent également rendre les recrutements plus difficiles. Les familles sont invitées à relayer les besoins de recrutement de l'établissement auprès de personnes susceptibles d'être intéressées.

Concernant les postes infirmiers, le recrutement est actuellement plus aisé. Une nouvelle infirmière, Cécile, a notamment récemment rejoint l'établissement.

A ce sujet, il est demandé si le mi-temps de Lauranne en animation va être remplacé ou non suite à son départ ? Mr Poirier indique que pas pour le moment.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 17h00.

La prochaine réunion CVS aura lieu le mardi 8 décembre 2026 à 15h30.

Jean-François POIRIER
Directeur



Événements indésirables

Date événement	Type d'événement	Événement	Description	Conséquences	Statut
12/09/2026 à 11h55	Sécurité	Fermeture des portes	Lors de la prise en charge des résidents le matin, Mr C. déambulait ++ étant occupée avec Mr Z, m'a collègue m'a demandé d'ouvrir les accès extérieurs Ce que j'ai fait... Plusieurs minutes après Mr Z n'étant pas revenu nous l'avons retrouvé à l'extérieur de l'établissement Nous avons constaté que les portails extérieurs n'étaient pas verrouillés	Résidents en difficultés sur la voie publique	Clos le 17/09/2026
12/09/2026 à 11h55	Sécurité	Fermeture des portes	Ce matin, lors d'un moment de calme, Mr déambulait ++ j'ai donc proposer à Laurent d'aller dehors avec lui ou de lui ouvrir l'extérieur (côté Rue) afin que Mr puisse prendre l'air, ce qu'il a fait en présence de Mme R... plus tard (aux alentours de 11h55) je demande à L. ou se trouve Mr Z, cela faisait environs 15 minutes +/- que je ne le voyais plus, L. me répond qu'il va revenir en voyant Mme Y revenir dans la salle à manger UPAD.	Résident qui a pris peur. J'ai demander à Laurent si il a vérifié si les portes extérieurs étaient fermés, m'a répondu que non. IDE prévenu qui me dit de faire une EVI.	Clos le 17/09/2026
10/09/2026 à 07h00	Cuisine	Approvisionnement / Rupture de stock	Je cours donc chercher Mr C. qui a du prendre peur le temps de mon intervention et qui était totalement perdu. Manque de petits beurres ce matin	Pas de beurre pour les résidents	Ouvert
25/08/2026 à 11h00	Cuisine	Approvisionnement / Rupture de stock	manque jus de fruits,fromage blanc,manque stick café,puree de pruneaux,vin bouteilles pour weekend etc.... commandes faites à temps mais pas de livraison dans les temps	RESIDENTS MECONTENTIS	Ouvert
25/08/2026 à 11h00	Cuisine	Approvisionnement / Rupture de stock	manque jus de fruits,fromage blanc,manque stick café,puree de pruneaux,vin bouteilles pour weekend etc.... commandes faites à temps mais pas de livraison dans les temps	RESIDENTS MECONTENTIS	Ouvert
25/08/2026 à 11h00	Cuisine	Approvisionnement / Rupture de stock	plusieurs résidents se plaignent de la nourriture,moins bon qu'avant Dimanche 23 aout : servit 1/2 part de dessert à la place d'une part car manque de gateaux (alors qu'ils adorent ça) Souvent le cuisinier part servir le dessert des dépendants ou va préparer le plats des enfants au milieu du service plat chaud du 2eme service (ce qui pénalise et perturbe le cours de ce service) le nombre de parts ne correspond pas au nombre de résidents souvent trop ou pas assez (gaspillage ou nous met en difficulté) Remonté des résidents concernant les potages : ne sentent pas bons et ne sont pas appétissants		Ouvert
15/08/2026 à 15h20	Logistique	Informatique	Agent HL Ma collègue a retrouvé Me au sol près de sa table dans sa chambre au moment du passage pour la collation vers 15 h 15 Me commençait à vouloir se relever seule. Aide de ma collègue pour la réinstaller. Me B... dit qu'elle a somné plusieurs fois mais que ça ne fonctionnait pas Ma collègue a constaté que son tag clignotait bleu et m'en a informé	Résident en difficulté, panique du résident, insécurité car nous n'avons pas eu de sonnette	Ouvert
14/08/2026 à 07h15	Médicaments	Erreur d'administration	Ce matin l'IDE intérimaire a oublié que le vendredi les IDELS passaient faire les injections. les IDELS signent les soins dans le cahier de suivi diabétique et non sur tablette.	RAS pour le moment. mise en place d'une surveillance plus accrue et Mme reste au lit plus longtemps. Sera rescurée régulièrement dans la journée.	Ouvert
13/08/2026 à 09h45	Médicaments	Erreur d'administration	Du coup Mme X a eu double dose d'insuline lente. L'IDE intérimaire a de suite appelé le 15.		Clos le 14/08/2026
09/08/2026 à 09h00	Médicaments	Erreur d'administration	IDEC prévenue à son arrivée qui prévendra la famille dans la matinée, ainsi que le médecin traitant. Médicament jaune trouvé au sol en balayant le salon. Vu avec cadre Ce Dimanche matin, les médicaments pour le Samedi soir/coucher (08/08) de 6 résidents on été retrouver non distribuer, sans transmissions ni informations des collègues de la veille.	Inconnu	Clos le 14/08/2026
28/07/2026 à 18h40	Médicaments	Erreur d'administration	Ttt du coucher de Mme X administré par erreur par collègue HL à Mme Z Gélule de mélatonine de Mme X laissée sur le bar pour que les collègue AS lui donne avec son dessert et collègue HL a cru que c'était le ttt de Mme Z : identité non vérifiée	Ttt pouvant engendrer une somnolence	Clos le 14/08/2026
17/07/2026 à 18h00	Cuisine	Repas	Lors du dîner du vendredi 17/07, Mme X m'achait un bout de plastique. Sur l'instant T, nous avons pensé à une étiquette de vêtement car cela y ressemblait. Lorsque ma collègue a donné à manger à Mme Z, retrouvé plusieurs morceaux de plastiques dans le mixé. Constaté que ces morceaux étaient en fait la peau du cervelas qui n'a pas été retiré lorsque le cervelas a été mixé. Retiré sur le champ les bouts de plastique et contrôlé les autres plats.	Difficulté à manger et risque de fausse route	Ouvert
14/07/2026 à 08h30	Médicaments	Erreur de préparation	Lors de la préparation des traitements, plusieurs sachets de TTT retrouvés non donnés. Mme MARTIN X : TTT du samedi soir, Mr Z. : samedi soir+ dimanche matin, Mme C. : lundi coucher.	Certains traitements non donnés aux résidents.	Clos le 14/08/2026
14/07/2026 à 08h00	Médicaments	Erreur d'administration	TTT de Mr W.: pas de TTT lundi soir donc intérimaire a pris ceux du mardi soir. TTT de Mme Y.: problème avec les TTT du midi, n'avait pas ceux du midi lundi, reproduit par pharma mais probablement jeté par IDE car avait produit.	Aucune dans l'immédiat.	Ouvert
04/07/2026 à 10h00	Médicaments	Erreur d'administration	Ce matin l'IDEL (nouvelle remplaçante depuis peu) a injecté 26UI de Toujéo à Mme X., au lieu de 14UI de NR. La Toujéo était prévue pour Mme Z., ainsi que la dose. M'a appelé par le biais du téléphone d'une collègue pourme prévenir directement.	Pas de signes changement de comportement par la suite	Clos le 09/07/2026

Événements indésirables

		Violence	Mme Z est dans la chambre de Mme X, elles sont à faire / défaire le lit de Mme S. La tension monte, j'essaie dans un premier temps d'accompagner Mme Z à l'extérieur de la chambre de Mme X mais sans résultat. Nouvelle tension, Mme Z, exprime son mécontentement " tu commences à me faire c--- ". Mme prend son mobilier veux déménager sa chambre. Nous tentons avec un collègue de faire sortir MmeZC de la chambre, Mme refuse, la tension continue de monter. Nous devons contenir Mme Z et la sortir avec insistance, et c'est à ce moment que Mme Z me crache dessus au niveau de la poitrine.			Ouvert
29/06/2026 à 20h20	Relations / communication	Repas	Ce midi, Mme Z a fait une FR avec un morceau de rôti de porc chaud, malgré le fait que nous lui ayions coupé sa viande. A réussi à le retractor avec de l'aide. Le rôti était très sec malgré la sauce.	FR d'une résidente		Ouvert
29/06/2026 à 12h30	Cuisine	Erreur d'administration	Sachets de médicaments du soir donner à la place de celui du midi. Au moment du repas, l'IDE a été retenue et m'a confié la tâche d'administrer les médicaments de certains résidents.	Monsieur a reçu son Risperidone du soir à 12h. Pas de modifications de comportement constaté		Ouvert
27/06/2026 à 12h00	Médicaments		Monsieur Z a reçu son Risperidone du soir à 12h.			Ouvert

Plan de continuité d'activité - PROJET

Aperçu de l'événement	Réalisé en temps normal par	Type de perturbations envisagées	Criticité	Déjà map interruption admissible	Maintien de l'activité (oui/non)	Procédure dégradée de secours prévue	Personnel clé / de remplacement	Ressources nécessaires (matériel, locaux, IT, fournisseurs)	Communication (interne / externe)	Action de prévention	Responsable de la mise en oeuvre	Indicateurs de retours à la normale	Date de MAJ
Activité processus clé													
Accueil téléphonique	Agent d'accueil, secrétaire	Panne, Cyberattaque, Absence personnel qualifié (standardisé). Détérioration physique du standard téléphonique.	☐ Moyenne	☒	☒ Non défini	Plan blanc - appui de l'ARS Existante d'une ligne analogique et de smartphone de secours		Smartphone Téléphone fixe		Réviser la ligne analogique et identifier son emplacement Prévoir un plan blanc (smartphone(s) de secours opérationnel(s)) et formaliser la procédure d'activation et d'appels Réaliser un essai d'appel entrant et sortant Rédiger une procédure simple pour le basculement sur la ligne de secours Tester le fonctionnement de la ligne analogique au moins une fois par an Former les personnes concernées à l'utilisation de cette solution de secours Vérifier régulièrement que le matériel est disponible et fonctionnel	Alban		
Gestion administrative des résidents	Administration	Panne informatique (logiciel résidents), Accès réseau bloqué, Cyberattaque (ransomware), Destruction physique des dossiers papier.	☐ Moyenne	☒	☒ Non défini	Utilisation des formulaires papier, contact du prestataire pour des saies après rétablissement papier, report des saies, rétablissement Déconnecter les postes concernés, appliquer les mesures de confinement (coupure internet, si nécessaire)		Un ou plusieurs ordinateurs de secours non connectés au réseau de l'entreprise Un accès internet de secours (partage de connexion via smartphone ou routeur 4G/5G)		Prévoir des formulaires papier et une procédure de fonctionnement en mode dégradé Définir une procédure de travail hors réseau et de report des saies Formaliser une procédure de confinement (déconnexion des postes, coupure internet si nécessaire) et sensibiliser le personnel des postes, maintenir les documents essentiels et sécuriser les sauvegardes Prévoir un accès internet de secours (partage de connexion via smartphone ou routeur 4G/5G)	Alban		
Gestion de la pale	RH, direction	Absence prolongée du (des) responsable(s) RH, Panne du logiciel de paie, Prestataire externe de paie indisponible.	☐ Moyenne	☒	☒ Non défini								
Soins infirmiers	IDe	Absentéisme massif du personnel soignant, panne équipement médical essentiel (ex : pompe, bouteilles d'eau/chauffage).	☐ Haute	☒	☒ Non défini	Rappel des infirmières infirmières de l'institut Hublo Quei est le soin minimum à faire -> Insuline et morphinique ALS pour requinquer le personnel	Intermédiaires Hublo - infirmières Institut						
Distribution des médicaments	IDe	Panne du système de préparation des doses (si automatisé), Pénurie d'un médicament essentiel, Erreur de dispensation, Absentéisme du pharmacien, Absence d'IDE	☐ Haute	☒	☒ Non défini	AS sur fait la distribution des médicaments si effectif Les infirmières libérales peuvent venir dépanner pour les injections mais pas pour la distribution des médicaments Pour la pharmacie si plus de médicament -> contact de l'ARS							
Accompagnement à la toilette et à l'hygiène	AS, AES	Absentéisme massif du personnel, Coupure d'eau, Chauffage / eau chaude défaillants, Problème d'approvisionnement en linge propre ou produits d'hygiène.	☒ Non défini	☒	☒ Non défini								
Aide aux repas	AS, AES, agents hôteliers	Absentéisme massif du personnel, Panne équipements de cuisine, Napure d'approvisionnement alimentaire.	☒ Non défini	☒	☒ Non défini								
Préparation et service des repas	Cuisine, agents hôteliers	Panne cuisine (froid, chaud), Rupture chaîne du froid, Contamination alimentaire, Absentéisme du personnel cuisine, Cession d'activité du fournisseur principal.	☒ Non défini	☒	☒ Non défini								
Surveillance des résidents	Personnel (AS, AES, IDE)	Panne électrique, Défaillance système de surveillance (caméras, capteurs), Absence personnel de nuit, Fugue, Agitation générale résidents.	☒ Non défini	☒	☒ Non défini								
gestion des urgences (médicales & non médicales)	IDe, AS, Médecin, Direction	Arrêt cardiaque, Chute grave, Fugue, Agitation, Procédure d'urgence, Absence personnel de santé.	☒ Non défini	☒	☒ Non défini								
maton	Animatrice	Absence prolongée de l'animatrice	☒ Non défini	☒	☒ Non défini								



Enquête satisfaction sur les repas - juin 2026

Maison de Retraite - EHPAD Notre Dame de Bon Secours

33 réponses (44.59% du nombre de réponses attendues)



Filtres

Vous visualisez les réponses

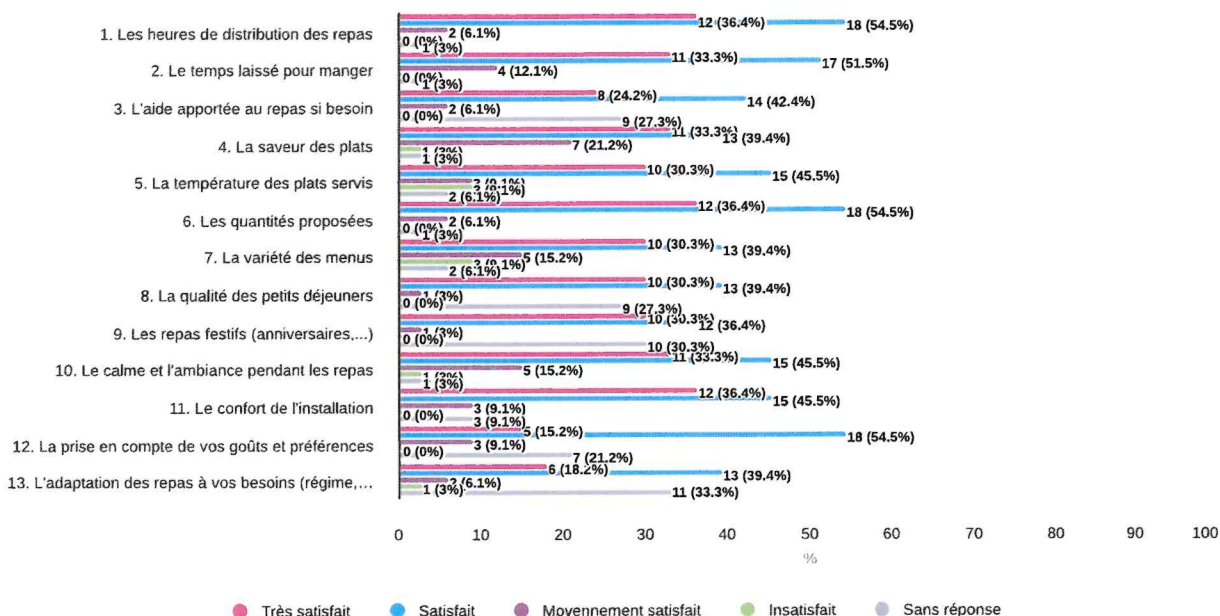
- qui concernent la période du 22/06/2026 au 09/07/2026

33 réponses (44.59% du nombre de réponses attendues)

Dégré de satisfaction repas

1. Question sans titre

32 réponses (96.97% des répondants)



Résultats par sous-questions :

Numéro	Titre	Très satisfait	Satisfait	Moyennement satisfait	Insatisfait	Sans réponse
1	Les heures de distribution des repas	12 (36.4%)	18 (54.5%)	2 (6.1%)	0 (0%)	1 (3%)
2	Le temps laissé pour manger	11 (33.3%)	17 (51.5%)	4 (12.1%)	0 (0%)	1 (3%)
3	L'aide apportée au repas si besoin	8 (24.2%)	14 (42.4%)	2 (6.1%)	0 (0%)	9 (27.3%)
4	La saveur des plats	11 (33.3%)	13 (39.4%)	7 (21.2%)	1 (3%)	1 (3%)
5	La température des plats servis	10 (30.3%)	15 (45.5%)	3 (9.1%)	3 (9.1%)	2 (6.1%)
6	Les quantités proposées	12 (36.4%)	18 (54.5%)	2 (6.1%)	0 (0%)	1 (3%)
7	La variété des menus	10 (30.3%)	13 (39.4%)	5 (15.2%)	3 (9.1%)	2 (6.1%)
8	La qualité des petits déjeuners	10 (30.3%)	13 (39.4%)	1 (3%)	0 (0%)	9 (27.3%)
9	Les repas festifs (anniversaires,...)	10 (30.3%)	12 (36.4%)	1 (3%)	0 (0%)	10 (30.3%)
10	Le calme et l'ambiance pendant les repas	11 (33.3%)	15 (45.5%)	5 (15.2%)	1 (3%)	1 (3%)
11	Le confort de l'installation	12 (36.4%)	15 (45.5%)	3 (9.1%)	0 (0%)	3 (9.1%)
12	La prise en compte de vos goûts et préférences	5 (15.2%)	18 (54.5%)	3 (9.1%)	0 (0%)	7 (21.2%)
13	L'adaptation des repas à vos besoins (régime, texture,...)	6 (18.2%)	13 (39.4%)	2 (6.1%)	1 (3%)	11 (33.3%)
Répartition des réponses		128 (29.8% des réponses)	194 (45.2% des réponses)	40 (9.3% des réponses)	9 (2.1% des réponses)	58 (13.5% des réponses)

2. Qu'appréciez-vous particulièrement dans les repas?

20 réponses (60.61% des répondants)

- Les repas sont bons, bien servis et variés
- Tout
- La température
- Variétés des menus
- Ambiance décontractée
- Le temps d'échange pendant le petit déjeuner
- Les fruits de saison. Pot au feu avec légumes variés (pas que des pommes de terre)
- Melon - fruits de saison. Pot au feu avec légumes variés (pas que des pommes de terre)
- L'entraide à la table
- Le partage avec les résidents de la table
- Les desserts
- La personne mange de tout. Pas difficile.
- Moi, j'aime tout.
- Le vin qui accompagne le repas. J'ai bon appétit.
- Les desserts
- Difficile de répondre à ce questionnaire à la place de maman. Seule remarque quand elle aime elle ouvre plus la bouche. Je lui donne que le repas du soir environ 1 fois par semaine. Adaptation de son repas du soir: potage - desserts. Elle mange mieux depuis la suppression du repas le soir. Donc bonne observation de l'équipe et respect de ce qui lui convient le mieux.
- D'avoir un potage chaud le soir, sardines, filet de maquereaux, tout poissons, épinard, pomme de terre, oeufs, fraises, pamplemousse, prunes, pêches, raisin, melon, toutes pommes, cerises, abricots, choux fleurs, brocolis, haricots verts
- Tout est bon, il y a des aides soignants pour nous accompagner.
- J'apprécie les potages l'hiver et les laits frais les soirs d'été
- Pour Joseph tout est bien

3. Quels points pourraient être améliorés?

18 réponses (54.55% des répondants)

- Maintenir la qualité et la présentation actuelles
- Le menu sur une journée est satisfaisant
- Température des plats - pas assez chauds. Qualité de viande pas régulière. Le pain est distribué trop tard.
- Un peu de pain pour les repas. Potage moins épais. Plus de fromage en portions.
- Placement des personnes en tenant compte des besoins d'échanges et de dialogue. Table ronde moins pratique pour le positionnement de plusieurs fauteuils roulants. repas invités: qualité et quantité non adaptés au prix payé
- Un peu plus de pommes de terre
- Les steaks pourraient ne pas être que des steaks achetés de temps en temps
- Moins de pâtes et de riz
- Plus de légumes et moins de féculent. Trop de sauce tomate, mayonnaise. Moins de quiches et tartes légumes. Repas souvent pas très chaud.
- Dans l'ensemble correct.
- Je ne pense pas, c'est très bien.
- Je n'en vois pas, j'apprécie.
- Assaisonner les goûts des plats
- S'adapter à la météo. Par exemple (mardi 17 juin) potage chaud avec 30° à l'extérieur. remplacé par l'équipe de la source par "une soupe" froide pain-lait. Maman s'est régalée (peut-être souvenir de goût, elle en faisait à la maison. Apport de fraîcheur.
- Un peu plus de sauce dans les plats mais pas de sauce rouge et moins de riz et de pâtes
- Avec de la sauce, carottes, poireaux, endives cuites. pas de grosses nouilles.
- Tout semble bien pour moi
- Rien à signaler

4. Souhaitez-vous proposer des idées de plats ou de menus?

18 réponses (54.55% des répondants)

- Non, c'est très bien
- Glace pour l'été
- Non
- Plus de poisson
- Soupe à l'oignon, crevettes/gambas
- Potage avec du vermicelle ou soupe à l'oignon
- L'hiver, plat mijotés. L'été salades composées variées.
- L'hiver, plats mijotés. L'été, salade composées variées.
- Plats à base de légumes verts

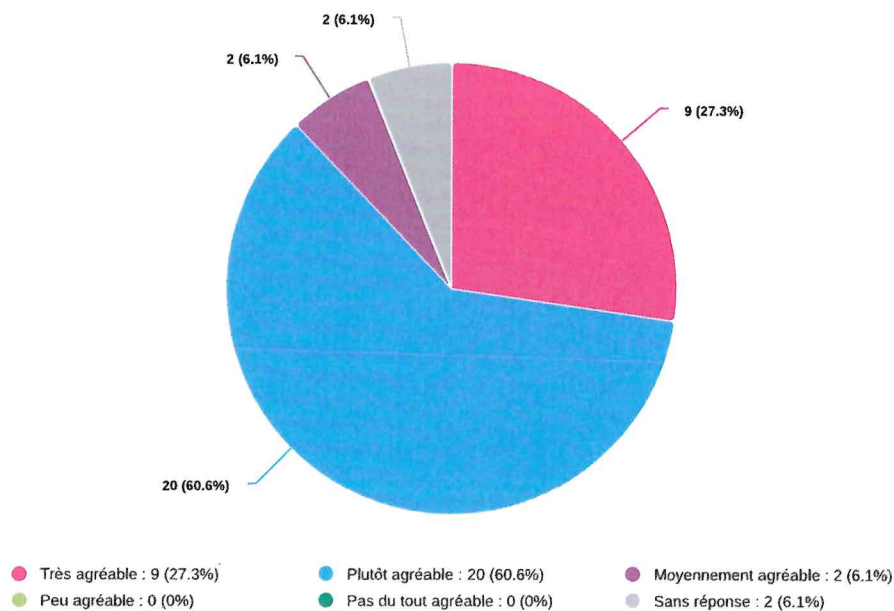


- Faire cuisine traditionnelles (simple pomme de terre sautées, purée)
 - Non, les menus sont bien équilibrés.
 - Non
 - Du poisson au beurre blanc.
 - Plats simples surtout le soir. (ex: pommes de terre vapeur salade) en plat pour 1 soir avec 1 potage et 1 yaourt -> mettre en valeur les légumes et produits sans trop les transformer pour conserver au maximum leurs goûts et leurs saveurs.
 - Beaucoup de crudités des légumes et des fruits
 - avec asperges, tomates, concombres, courgettes, potimarrons, salade des naturelles du potage, petit pois magette, coeur d'artichaud, lentilles.
- Produit de France
- Pas d'idées particulières
 - /

Le moment du repas

5. Le moment du repas est-il agréable pour vous?

31 réponses (93.94% des répondants)



6. Vous sentez-vous bien accompagné(e) pendant les repas?

31 réponses (93.94% des répondants)

