Guide de structuration des commissions de menus

Carole Villemonteix[1], Jean Claude Desport[1,2], Maeva Castier[1], Christelle Mourot-Sarran[1], Océane Subregis[1], Marie Allain[1], Lisa Coiraud[1], Clémence Desaint[1]

[1]CERENUT, Isle (87) , [2]Inserm U1094, IRD U170, Faculté de Médecine, Limoges,





Webinaire - 17/11/2026

1. QU'EST-CE QU'UNE COMMISSION DE MENUS

- **Structure multidisciplinaire** présente dans de nombreux établissements médico-sociaux pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ou pour personnes en situation de handicap
- Fonctionnement variable
- Objectifs : permettre de **communiquer autour de l'alimentation, d'améliorer la prestation restauration** et de **valider les menus de l'établissement**

CERENUT
NOUVELLE-AQUITAINE

2. LES RECOMMANDATIONS FRANÇAISES

- **L'outil d'auto évaluation « Angélique »**, proposé par le Ministère de l'Emploi et de la Solidarité [1] :

  Il mentionne le **compte-rendu de CM** comme étant un « dispositif permettant de recueillir les attentes et les souhaits des résidents ou de leurs familles » pour les repas, **sans autre précision**

- **Le rapport cité dans l'avis N°53 du Conseil National de l'Alimentation du 15 décembre 2005** [2] :

  Il stipule que les **menus ainsi que le plan alimentaire permettant leur rédaction** doivent être soumis à la « **commission de restauration** », dans le but d'engager une démarche concertée d'amélioration de la qualité des prestations restauration.

  Pas de précision concernant le fonctionnement de la commission

1. Améliorer la qualité en EHPAD. Outil d'auto évaluation Ministère de l'Emploi et de la Solidarité, juin 2000 : www.travail-solidarite.gouv.fr/IMG/pdf/outil_auto_eval.pdf

2. Avis N°53 du Conseil National de l'Alimentation du 15 décembre 2005.Ministère de l'Agriculture et de la pêche, Ministère de la Santé et des Solidarités, Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie : https://cna-alimentation.fr/download/avis-n53-12-2005-les-besoins-alimentaires-des-personnes-agees-et-leurs-contraintes-specifiques/

CERENUT NOUVELLE-AQUITAINE

- **les recommandations de bonnes pratiques en EHPAD issues du Ministère de la Santé en 2004, au chapitre alimentation du résident en institution gériatrique :**

  elles ne font que **conseiller la mise en place d'une commission** des menus [5],

  sans définir ce qu'elle est, ni son mode de fonctionnement

→ Ces textes conseillent la mise en place d'une CM ou équivalent dans les EHPAD et les institutions gériatriques, mais **donnent des pistes insuffisantes pour définir quels en sont les participants ni comment organiser leur fonctionnement**

→ Proposition d'un guide de structuration des commissions de menus en EHPAD basé sur l'expérience des participations diététiques par LINUT/CERENUT

3. Recommandations de bonnes pratiques en EHPAD. Ministère de la Santé et des Solidarités, Direction Générale de la Santé, 2004 : www.lamaisondelautonomie.com /dmdocuments/recommandations_de_bonnes_pratiques_de_soin : 11.

CERENUT NOUVELLE-AQUITAINE

3. OBJECTIFS DE LA CM SELON LE GUIDE

- **Doit permettre aux convives et aux représentants du personnel de chaque EHPAD de s'exprimer sur la qualité et la quantité de l'alimentation**

- **Valide les menus de la période à venir** en tenant compte de la satisfaction, des besoins et des goûts des résidents, de l'équilibre nutritionnel, du plan alimentaire, de la faisabilité en cuisine et des possibilités financières de l'établissement

- **Permet la mise en place d'une démarche qualité** autour de la prestation restauration

- **Permet d'établir une communication** entre les services soignant, le personnel hôtelier, le personnel de cuisine et tout autre professionnel en lien avec l'alimentation et la nutrition

CERENUT
NOUVELLE-AQUITAINE

4. LES PARTICIPANTS

Participants	Rôles spécifiques
Plusieurs résidents	Rapportent leurs satisfactions et leurs attentes quant à la prestation alimentation nutrition
Le directeur ou un représentant de la direction	Définit la politique nutritionnelle de l'EHPAD, permet la mise en œuvre des outils et attribue les moyens humains nécessaires
Le responsable des services économiques	Valide du point de vue économique les propositions permettant d'améliorer la prestation ; assure le suivi des consommations et dépenses
Le diététicien	Valide la composition des menus, s'assure du respect du plan alimentaire, propose des compositions, des textures et/ou des enrichissements adaptés aux pathologies, est garant de la mise en place des recommandations
Au moins un représentant des cuisines, dont au moins le responsable	Propose les plats (recettes), signale si besoin les contraintes (achats, dates de livraisons, …) et les capacités d'adaptation des matériels (liaison froide ou liaison chaude)

CERENUT NOUVELLE-AQUITAINE

Participants	Rôles spécifiques
Au moins un représentant de l'équipe hôtelière ou de service	Fait part des problèmes rencontrés lors du service
Au moins une infirmière ou une aide-soignante	Transmet les informations concernant la prise des repas (modalités techniques incluant les horaires, acceptation, ingesta, gaspillages, etc…)
Le médecin coordonnateur	Informe de certaines pathologies (troubles de déglutition, problèmes dentaires, maladies digestives…) qui nécessitent une alimentation spécifique (régimes, textures adaptées), transmet aux médecins intervenant dans l'EHPAD les propositions de la CM
Un animateur	Recueille les goûts des patients, propose des animations autour de l'alimentation

CERENUT
NOUVELLE-AQUITAINE

4. MODALITES DE FONCTIONNEMENT DE LA CM

En amont de la CM

- Entre chaque CM, recueillir les ressentis des convives à l'aide de fiches de liaison :
  - lors d'animations
  - en partageant le repas
- Avant la CM, les participants doivent avoir eu le compte-rendu de la précédente CM et les menus à venir

CERENUT CENTRE RESSOURCES NUTRITION NOUVELLE-AQUITAINE
Tél. : 05 55 78 64 36 • Fax : 05 55 78 64 37 •
contact@cerenut.fr • www.cerenut.fr
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
ars Agence Régionale de Santé Nouvelle-Aquitaine

FICHE DE LIAISON

DATE	PLAT	SATISFACTION (nbre estimatif de résidents)			POURQUOI *? (Cuisson, assaisonnement, type de produit, texture ...)	Info recueillie par	Actions à mener
							
12/12/2022	*Bœuf Bourguignon*	*60*	*18*	*2*	*Viande très dure*	*SG*	*Vu le 13/12/22 par Chef L Retour aux équipes de cuisines, cuisson de nuit à revoir.*
12/12/2022	*Crème condée maison*		*2*	*78*	*Très bien parfumée*	*SG*	*En proposer sur le prochain cycle de menus*

Exemples *Si négatif : Température, tendreté, filandreux, trop gras, trop liquide, trop assaisonné ou pas ...
*Si positif : Bien cuit, tendre, bien assaisonné, plus épais, savoureux ...

Pendant la CM

- Restitution des fiches de liaisons
- Complétées par la parole des résidents
- Bilan de l'état d'avancement des propositions faites lors de la précédente CM
- Proposition de solutions aux problématiques recensées lors de la CM du jour
- Recueil des avis et remarques des différents professionnels
- Mise à jour du tableau des recensements des problématiques (Problème, signalé quand, par qui, la cause, la conséquence, solution à apporter
- Intégration des souhaits dans la mesure du possible dans les prochains menus
- Validation de la prochaine date de CM

CERENUT
NOUVELLE-AQUITAINE

En aval de la CM

- Rédaction d'un compte-rendu :
  - La date
  - Les participants
  - Les observations des différents participants sur les menus précédents
  - Les souhaits pour les prochains menus
  - L'avancé des problèmes rencontrés
  - Les nouveaux problèmes

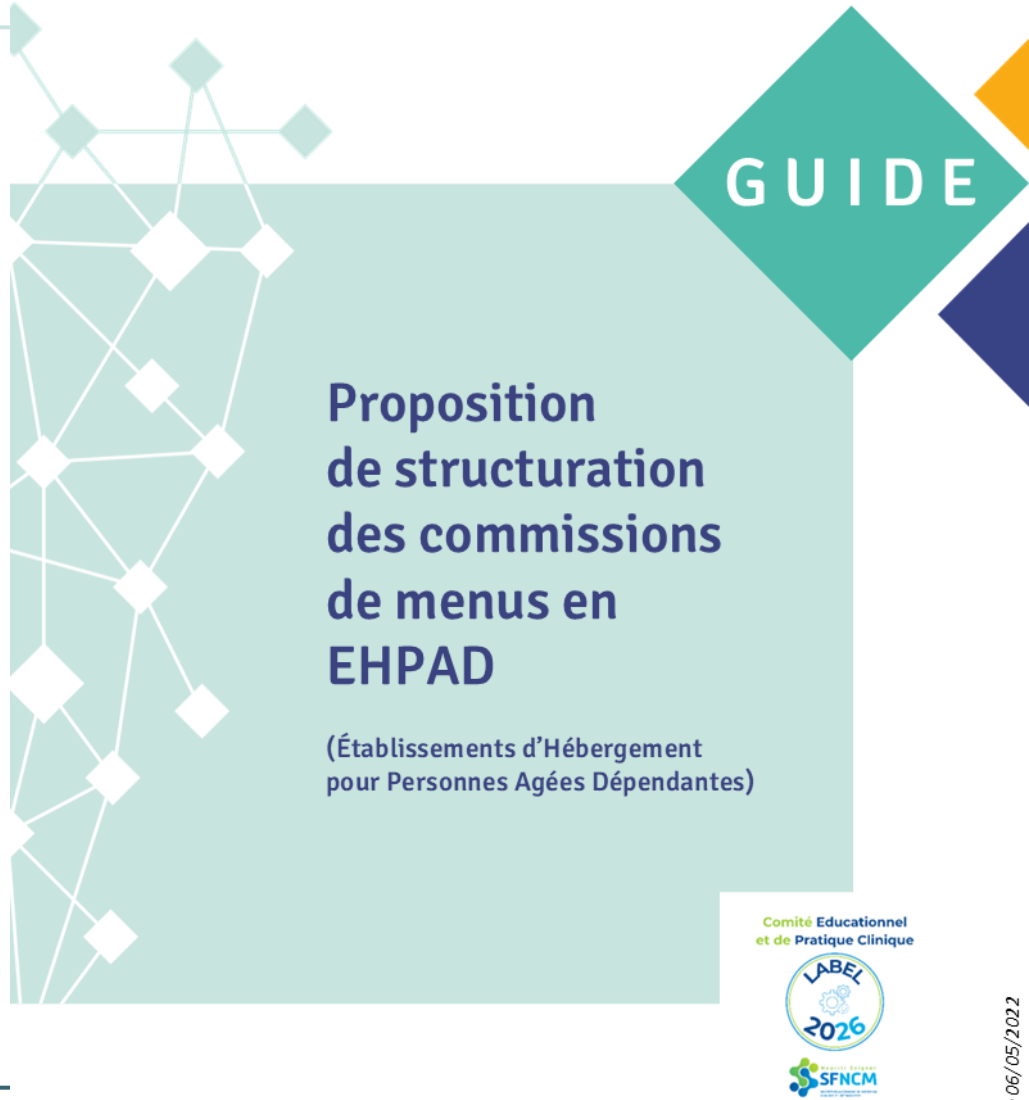
CERENUT
NOUVELLE-AQUITAINE

5. LE GUIDE

sur le site www.cerenut.fr

- Etre adhérent à CERENUT
  - Rubrique Qui sommes-nous ? / Adhérents
    - Accord cadre pour les ESMS
    - Fiche d'adhésion professionnelle pour les professionnels libéraux

- Téléchargeable sur le site www.cerenut.fr
  - Rubrique RESSOURCES/GUIDES



MAJ le 06/05/2022

CERENUT

CENTRE RESSOURCES NUTRITION

NOUVELLE-AQUITAINE

Résidence l'Art du Temps
16 rue du Cluzeau
87170 ISLE

05 55 78 64 36

contact@cerenut.fr

www.cerenut.fr