
COMMISSION MENUS : ESAT HAUT DE BELFORT-ESAT LA MELTIERE
Vendredi 20 juin 2025

Rédacteur : Laurence ANDRE MUGLACH : responsable commerciale
agroalimentaire

Destinataire(s) et présentes :

ESAT HAUT DE BELFORT représentants CVS : Catherine KELLER, Berna DOLDURAN, Romuald MUNNIER,
ESAT LA MELTIERE représentants CVS : Mohammed AYED, Aline BICHET
Thierry FURSTER : directeur adjoint ESAT HAUT DE BELFORT

Commission menus et visite de la cuisine

Point sur la programmation et menus

Points abordés :

1 les menus végétariens

2 Explication construction des menus (GEMRCN)

3 Menus FALC

4 Demande de plats

5 Conclusion

6 Visite de la cuisine

Nous avons noté que la prestation UZEL est meilleure que celle du prestataire précédent, en revanche les menus végétariens sont peu appréciés ci-dessous un explicatif :

1. Menus végétariens

Les menus végétariens sont proposés une fois par semaine, conformément à une démarche de sensibilisation à une alimentation saine, équilibrée et durable.

Deux types de menus végétariens sont proposés :

- **À base de protéines animales :**
 - Œufs (omelettes, œufs durs...)
 - Fromage (gratins, crêpes au fromage...)Ces sources sont complètes en acides aminés indispensables.
- **À base de protéines végétales :**
 - Céréales : pain, pâtes, semoule, riz, maïs, polenta...
 - Légumineuses : lentilles, pois chiches, haricots rouges, fèves, etc.

Réduire la consommation de produits animaux contribue à la préservation de la planète et à la prévention des maladies cardio-vasculaires.

Constat :

Malgré la qualité nutritionnelle de ces plats, les menus végétariens sont peu appréciés. Une réflexion est en cours pour améliorer leur attractivité (présentation, recettes plus gourmandes...).

2. Construction des menus (GEMRCN)

Les menus sont conçus selon les recommandations du **GEMRCN** (*Groupeement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition*).

Principes appliqués :

- Respect des fréquences alimentaires sur un cycle de 20 jours
- Équilibre nutritionnel assuré :
 - À l'échelle de la journée
 - Puis sur la semaine ou le mois
- Prise en compte des grammages, de la variété et de la saisonnalité

3. Menus en FALC (Facile à Lire et à Comprendre)

Les menus en version FALC sont essentiels mais ne correspondent pas toujours aux menus servis.

Action proposée : revoir le processus de mise à jour et de vérification des menus FALC pour garantir leur conformité au jour le jour.

4. Demande de plats

Deux besoins principaux ont été exprimés :

- En été : davantage de repas froids
- Toute l'année : plus de plats complets et conviviaux type :
 - Lasagnes au bœuf
 - Hachis parmentier
 - Couscous
 - Paëlla...

5. Conclusion

La qualité globale de la prestation est jugée meilleure que celle du prestataire précédent.

Les menus végétariens sont moins bien acceptés, une amélioration est à envisager.

Des ajustements sont nécessaires sur les menus FALC et l'offre de repas froids en période estivale.

La prochaine commission est prévue en octobre, sur site, avec la présence d'une diététicienne, afin de poursuivre les échanges et l'amélioration continue du service.

En conclusion c'est bon dans l'ensemble, les menus sans viande sont appréciés à Meltière moins à l'Esat des Hauts de Belfort.

Nous vous remercions pour la qualité de nos échanges et pour votre confiance dans ce partenariat et espérons que vous avez apprécié la visite.

Bien à vous.