

# INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



## Chers parents,

Quelle que soit l'allergie ou l'intolérance alimentaire de votre enfant, votre restaurant scolaire s'engage pour un accueil personnalisé et sécurisé même au-delà des 14 allergènes réglementaires (1).

Nous vous proposons donc un service complémentaire : si votre enfant est allergique ou intolérant, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de la restauration afin de pouvoir commander les repas qui lui correspondent (2).

### LISTE DES ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES (1)

Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait  
(y compris le lactose)

Fruits à coque

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland ainsi que les produits à base de ces fruits)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

(1) Règlement n°1169/2011 européen concernant l'information aux consommateurs.

(2) Dispositif prévu en référence à l'article R412-15 du code de la consommation.

# INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



## Comment les enfants allergiques ou intolérants sont-ils accueillis ?

Afin de répondre aux besoins spécifiques des enfants allergiques ou intolérants, nous proposons à chacun de ces enfants une solution de restauration totalement sécurisée. Les informations relatives à cette solution sécurisée sont reprises sur notre site internet et sur nos affiches à proximité des menus.

**CHAQUE JOUR, NOUS ASSURONS L'ACCUEIL DE VOTRE ENFANT CONFORMÉMENT À SA PRESCRIPTION MÉDICALE ET AUX INFORMATIONS PORTÉES À SON DOSSIER.**

1 L'option de prise en charge que vous avez retenue avec les éventuels compléments sélectionnés :

- 2 solutions s'offrent à vous, faites votre choix :

Solution 1 - Panier repas



OU  
(ou mixte des 2)

Solution 2 - Plateau Natâma



Afin d'assurer la sécurité de votre enfant, cette solution est à mettre en œuvre tous les jours

Possibilité d'adapter ces solutions sécurisées à votre organisation, aux goûts de l'enfant. On s'adapte, on complète !

Exemples : Lundi solution 1 / Mardi solution 2  
ou plat principal Natâma et entrée / dessert en panier

### EN SAVOIR PLUS SUR NATÂMA

Natâma est une société spécialisée dans le domaine de l'élaboration des repas pour personnes allergiques ou intolérantes. Elle propose :

- Des plats cuisinés sans les 50 principaux allergènes
- Sans additif, ni conservateur, ni arôme ajouté
- Des recettes validées par un allergologue
- Des ingrédients rigoureusement sélectionnés
- La garantie de l'absence de contaminations croisées

**Natâma**  
www.natama.fr

2 Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) signé par l'école, le médecin scolaire, les parents, comprenant :

- Les produits interdits
- Les consignes pour prendre en charge au mieux votre enfant
- Les personnes formées en charge de réaliser l'accueil et les soins

3 La copie du certificat médical

1, 2 et 3 sont archivés en cuisine ou auprès d'une personne de l'établissement en mesure de les présenter en cas de contrôle officiel.

## Chaque jour, votre enfant déjeune avec ses copains, comme si de rien n'était !

### La réglementation

En renforçant son dispositif d'accueil sécurisé pour tous les enfants allergiques et intolérants, nous répondons au nouveau cadre de la réglementation et aux dispositions prévues à l'article R112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Le restaurant se propose d'accueillir tous les enfants quelle que soit

l'allergie ou l'intolérance en lien avec les parents d'élèves, l'établissement scolaire et le PAI.

Nous ne faisons donc pas le choix de l'affichage des 14 allergènes car cette disposition réglementaire ne permet pas l'accueil de tous les enfants allergiques et intolérants et ne répond pas à l'objectif de sécurité attendu.

### À QUI S'ADRESSER ?

- VOTRE DIRECTEUR D'ÉTABLISSEMENT
- VOTRE RESPONSABLE DE RESTAURATION

**7000**  
Goûtez à l'authentique