

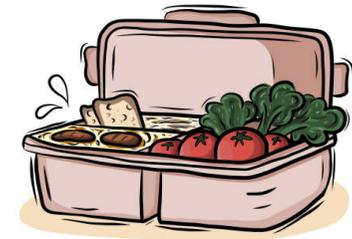
# **GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES**

## **RESTAURATION SCOLAIRE ET ACCUEILS DE LOISIRS DE DRAGUIGNAN**

# Petit rappel réglementaire

La gestion des allergies alimentaires en restauration collective est régie par deux textes réglementaires :

⇒ Circulaire Interministérielle n°2001-118 du 25/06/2001, reprise par la circulaire Education Nationale du 10/02/2021, relative aux Protocoles d'accueil individualisé autorisant les Paniers repas



⇒ Décret 2015-447 du 17/04/2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et notamment l'article R112-14



# SOLUTIONS PROPOSEES

- ⇒ Panier repas fourni par les parents
- ⇒ OU solution alternative : Plat Nutrisens



# LE PANIER REPAS : gestion et protocole

## GESTION :

L'encadrement du Panier repas et du temps de restauration implique la nouvelle facturation du service, annoncée dans le nouveau règlement de restauration scolaire.



Ce tarif sera forfaitaire => **2€**

Il sera appliqué au 1<sup>er</sup> septembre 2025

## PROTOCOLE :

Cf protocole panier repas joint au PAI.

# LA SOLUTION ALTERNATIVE : Présentation



## Plats NUTRISENS

- garantie exclusion des 14 allergènes majeurs recensés par l'INCO (Information du Consommateurs sur les denrées alimentaires)
- **14 recettes** différentes proposées
- conservation ambiante
- plats servis à l'assiette

*Cette solution alternative devra être complétée par les familles avec des aliments à conservation ambiante.*

PLATS SANS ALLERGENE	
PSA309	BOEUF POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS 290GR
PSA310	BOULETTE DE BOEUF PUREE DE CAROTTES PDT 290GR
PSA311	DINDE A L ESTRAGON ET QUINOA 290GR
PSA312	RIZ AU POULET FACON PAELLA 290G
PSA313	POULET BASQUAISE 290GR
PSA314	BOEUF EPICE ET SON RIZ 290GR
PSA315	MELI MELO QUINOA ET PETITS LEGUMES 280GR
PSA316	VEAU A LA TOMATE 290GR
PSA317	PATE BOLOGNAISE 290GR
PSA319	PENNE A LA PROVENCALE
PSA320	DUO RIZ QUINOA AUX LEGUMES
PSA321	<b>Nouveau!</b> <b>Nouveau!</b> QUINOA FACON COUSOUS VEGETARIEN
PSA322	FUSILLIS A LA PROVENCALE 290G
PSA323	FUSILLIS A LA BOLOGNAISE 290G

# LA SOLUTION ALTERNATIVE : Protocole

La solution alternative doit être :

- Choisie par les familles,
- Inscrite dans le cadre du PAI de l'enfant



**Le projet d'accueil individualisé (PAI)**



- Validée par le médecin traitant ou allergologue (qui devra valider les plats et ses composantes)

!!! Un minimum de 4 recettes devront être validées pour que la solution alternative soit mise en place

- Complétée par la famille pour le bon équilibre alimentaire de l'enfant/élève (entrée/ fruits/ pain ...)

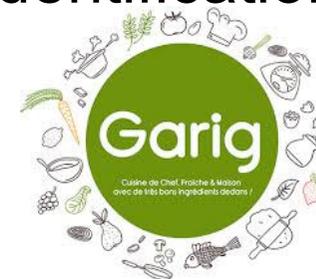


# LA SOLUTION ALTERNATIVE : Gestion

*La solution alternative aux Paniers repas est une offre complémentaire de la Ville proposée aux familles qui entre dans la gestion générale de la prestation de service « restauration scolaire ».*

## A ce titre :

- Les inscriptions se feront à la même période et selon la même procédure que pour les enfants non allergiques (une identification interne sera faite),
- Le protocole PAI devra être élaboré en amont comme actuellement et finalisé avant la rentrée scolaire
- La facturation se fera au QUOTIENT FAMILIAL (tarification de 2€40 à 4€40)



# LE CHOIX

Le choix entre PANIER REPAS et SOLUTION ALTERNATIVE appartient aux familles et doit être inscrit dans le PAI

Il est fait pour toute la durée de l'année scolaire.

