

## PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE DES REPAS ALLERGIQUES

Nom et prénom du convive : .....

Adresse du restaurant scolaire : **ALSH BONNETABLE 8 RUE MAZAGRAN 72110 BONNETABLE** .....

Date de la mise en place : .....

**POUR LA PRISE EN CHARGE :  
D'un enfant allergique SUPPORTANT LES TRACES ET N'AYANT PAS D'ALLERGIE CROISEE**

**Il faut choisir le régime alimentaire parmi la liste (rayer les régimes inutiles) :**

- Poisson / fruits de mer / mollusque et produits à base de (trace tolérée)
- Fruits à coque / sésame / arachide / moutarde / céleri et produits à base de (trace tolérée)
- Œuf et produit à base de (trace tolérée)
- Sans lait et produit à base de (trace tolérée)
- Sans gluten (seigle, avoine, blé, orge, épeautre, kamut) et produit à base de (trace tolérée)
- Diabétique 1 : menu normal + 1 part de féculent
- Diabétique 2 : menu normal (hors d'œuvre / protidique et accompagnement) + fromage et fruit au lieu du dessert sucré

**A chaque commande de repas**, le client doit signaler à la cuisine la présence ou pas de l'enfant.  
Au service, **une identification particulière** permet de mettre en évidence le repas spécifique.

**POUR LA PRISE EN CHARGE :  
D'un enfant allergique NE SUPPORTANT PAS LES TRACES ET/OU AYANT DES ALLERGIES CROISEES**

- **La famille apporte le panier repas**

Pour compléter le dossier, **Une photocopie du certificat médical ou du PAI est à transmettre à**  
**adresse.de la cuisine@convivio.fr**

A réception du **dossier complet**, Le diététicien(ne) de la cuisine valide ou pas la prise en charge.

Date et signature de la famille

Validation du dossier par la diététicienne / directeur  
de la cuisine ou chef de production

Raisons du refus du dossier :

Date et signature

Date et signature