

ASSOCIATION DU RESTAURANT D'ENFANTS  
9 ALLEE PASSE-CHANIN  
69890 LA TOUR DE SALVAGNY  
Tél. : 04 78 48 04 97



## NOTE D'INFORMATION AUX FAMILLES

### **NOUVEAU PROTOCOLE D'ACCUEIL POUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES AVEC ENJEU VITAL**

Madame, Monsieur,

Dans un contexte d'accroissement du nombre de repas servis, couplé à une augmentation d'enfants bénéficiant d'un Projet d'Accueil Individualisé (dit PAI) pour des raisons d'allergies alimentaires, le Restaurant Scolaire de la Tour de Salvagny porte à votre connaissance un nouveau **protocole d'accueil avec fourniture d'un panier-repas pour les allergies avec enjeu vital**.

En effet, nonobstant notre vigilance constante, la sensibilisation et la formation en continu de notre Personnel de Service, de nouveaux contextes nous amènent à faire **évoluer nos process d'organisation dès la rentrée de septembre 2023**.

L'année scolaire 2023/2024 dans laquelle nous nous projetons, sera l'occasion d'intégrer notre nouveau bâtiment, l'achèvement des travaux étant estimé à février 2024. A ce titre, le **Restaurant d'Enfants sera agencé en semi-self** (modèle « anti-gaspi ») pour lequel nos convives des classes élémentaires (CP à CM2) seront davantage « autonomes, en gestion libre » pour le choix des entrées, des laitages et des desserts, bien que supervisé par un adulte. Les maternelles continueront d'être servis à l'assiette.

De ce constat, et au regard de la potentialité croissante du risque relatif à l'accueil des Enfants souffrant d'une pathologie spécifique, nous distinguerons désormais 2 cas de figure :

## Cas n° 1 : Allergies non alimentaires (asthme, crise de panique...) ou alimentaires SANS risque d'urgence vitale (TCA, intolérances... )

Aucun changement ! Les Enfants seront accueillis après l'élaboration d'un PAI ordinaire comme habituellement. Le Chef procédera au cas par cas à l'éviction des aliments concernés.

## Cas n° 2 : Allergies alimentaires AVEC enjeu vital et risque de choc anaphylactique ou d'œdème de Quincke

Si votre enfant est atteint d'une allergie nécessitant une adaptation drastique de son alimentation au regard d'un **risque vital**, il sera désormais systématiquement accueilli avec son panier-repas au restaurant scolaire. Un ajustement tarifaire sera appliqué. Tout PAI pourra être mis en place, modifié ou annulé en cours d'année scolaire sur présentation d'un avis médical le stipulant.

La famille assure alors la pleine responsabilité de la fourniture du repas, du conditionnement et du transport. **Dans nos locaux, des frigos sont dédiés exclusivement à la conservation des paniers-repas.**

La modalité d'accueil « avec panier-repas » doit être spécifiée dans le P.A.I. de votre enfant obligatoirement établi avant la rentrée scolaire. Le document précisera que ce dernier consommera exclusivement **le repas que vous lui aurez fourni**. La trousse médicale (et l'ordonnance) contenant tout le nécessaire pour une action rapide en cas de réaction allergique inopinée devra être fournie par la famille avant le jour de la rentrée scolaire. Celle-ci sera laissée à disposition du Personnel dans des casiers nominatifs déjà prévus à cet effet au sein de nos locaux.



### Équilibre alimentaire

*Pour garantir l'équilibre alimentaire du panier-repas de votre enfant, et selon ses allergies, il sera composé par exemple :*

- d'un légume cru et/ou cuit,
- d'un plat principal,
- de féculent et/ou de pain,
- d'un produit laitier,
- d'un fruit cru ou cuit.



### Conditionnement

*Il est recommandé l'utilisation de contenants lavables et réutilisables de type « tupperware » avec couvercle, et compatibles pour une réchauffe au micro-ondes. Les préparations froides et les préparations chaudes devront faire l'objet de contenants séparés.*

*Seuls les emballages individuels du commerce (fromage, yaourt, compote, etc.) sont autorisés dont les dates de péremption seront visibles et validées. Le pain ainsi que tout aliment autonome devront également être fournis.*

*Les contenants doivent être **étiquetées aux nom et prénom de votre enfant** tout comme le matériel de transport (glacière), contenant l'ensemble du repas.*



### Transport

*Afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est indispensable de veiller au maintien de la chaîne du froid.*

*Le sac isotherme ou la glacière légère, contenant l'ensemble des préparations, sera muni d'une plaque eutectique (de réfrigération)*

*La chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner..*



### Réception et conservation du repas

*Chaque matin, le panier-repas est remis au Chef de Cuisine ou à un agent de restauration scolaire en son absence. La glacière est placée au réfrigérateur jusqu'au moment du repas où le plat chaud sera remis en température.*

*Le repas ne pourra en aucun cas faire l'objet d'un panier-repas partiel que nos cuisines devraient compléter en fonction des menus prévus et affichés en début de semaine.*



### A l'heure du déjeuner

*Lors du service, votre enfant est pris en charge par le Personnel de Service et fait l'objet d'une surveillance attentive tout au long du repas.*

*L'ensemble du panier-repas préparé par vos soins lui est servi. Aucun autre aliment ne lui sera proposé. Il est important en tant que parent de sensibiliser très régulièrement l'enfant sur le fait qu'il doit consommer **uniquement son panier-repas**.*

*Le sac isotherme ou la glacière sera récupéré par la famille à la fin de la journée ou bien le lendemain par système d'échange.*

### **Pour les paniers-repas, la facturation applicable est de 50% du tarif affiché.**

Conscients des contraintes engendrées pour les familles par ce nouveau protocole, nous nous inscrivons dans une démarche pragmatique d'anticipation et renforçons simplement une nouvelle fois notre volonté d'assurer dans de bonnes conditions et de manière sécurisée l'accueil de l'ensemble de nos jeunes convives.

Pour rappel, en cas de désaccord sur les modalités de mise en œuvre d'un PAI, l'arbitrage se fait par une décision collégiale du Chef de cuisine, du Président de l'Association et de Monsieur le Maire de la commune ou l'un de ses représentants.

L'ensemble des équipes reste à votre disposition afin de répondre à vos interrogations.

Bien sincèrement,

Jean-Christophe Jacquet  
Président de l'Association du Restaurant d'Enfants  
P/ le Bureau