



À Écully, le 19 mai 2021

**Objet : Informations sur la procédure d'accueil des convives allergiques/régimes médicaux sur site livré**

*Pièces jointes : Protocole confection panier repas*

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de l'accueil des élèves allergiques ou ayant un régime alimentaire particulier (diabète, maladie cœliaque, maladie de Crohn...), Mille et Un Repas adapte sa procédure.

En effet, le cadre réglementaire évolue constamment. De ce fait, Mille et Un Repas affiche dorénavant les 14 allergènes à déclaration obligatoire comme le prévoit le règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011, et ne collecte plus d'informations sur les allergies auprès des familles (suppression fiches de renseignements 1001repas).

Nous tenons à vous informer des spécificités de fonctionnement en cas de livraison de repas. Désormais, la liste des 14 allergènes correspondants au menu sera jointe au quotidien.

**En cas de PAI alimentaires, notre préconisation reste le panier repas fourni par les familles des élèves concernés.** En effet, au moment du service, Mille et Un Repas ne pourra pas garantir une adaptation optimale des repas en fonction de l'allergie ou du régime.

Nous mettons à votre disposition notre protocole de confection d'un panier repas. Vous pouvez le diffuser auprès des familles afin de les guider.

Restant à votre disposition sur ce sujet sur lequel nous portons une responsabilité commune, nous vous prions d'agréer nos sincères salutations.

David CHICOT  
Directeur des Opérations

Anne CABOT  
Responsable Diététique Nutrition

ZAC Technoparc du Moulin Berger  
3 allée du Moulin Berger Bât -3  
69130 ECULLY  
Tél. : +33 (0)4 72 54 80 90  
Fax : +33 (0)4 72 54 80 99

SAS au capital de 801 001€  
R.C.S Lyon 410 911 044  
N°TVA INTRA FR 11410911044  
APE : 5629 B



## CONFECTION D'UN PANIER REPAS



### Protocole à l'attention des familles d'enfants allergiques qui fournissent les paniers repas

- ➔ Votre enfant bénéficie d'un Projet d'Accueil Individualisé pour ses allergies alimentaires et un panier repas doit être mis en place par vos soins.

Voici le mode opératoire que nous vous demandons de bien vouloir suivre.

Il a pour but d'éviter la manifestation de **deux dangers majeurs** : le **choc anaphylactique** (réaction allergique grave) et la **toxi-infection alimentaire**.

Les objectifs sont donc de :

- **Limiter tout contact avec les allergènes**
- **Réduire les risques de contaminations croisées**
- **Assurer le respect de la chaîne du froid**

#### PREPARATION ET CONDITIONNEMENT

- Préparer l'ensemble des composants du repas y compris le pain et les assaisonnements nécessaires (exemples : vinaigrette, sel, poivre).
- Utiliser des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au four micro-ondes. En effet, les préparations pourront être réchauffées suivant les modalités prévues par l'établissement scolaire (panier repas froid uniquement ou possibilité de le faire réchauffer).
- Fournir les couverts, le verre et un couvercle de protection adapté au micro-ondes si besoin.
- Mettre le tout dans un sac alimentaire puis dans une glacière souple ou un sac isotherme.
- **La totalité du matériel et des sacs doivent être identifiés au nom de votre enfant.**
- Pour rappel, la température optimale de stockage au réfrigérateur doit être comprise entre 0 et +4°C.

#### TRANSPORT

- Prévoir une source de froid (exemple : bloc réfrigérant) pour maintenir au froid les préparations entre 0 et +10°C.
- Le trajet domicile/école doit être le plus court possible et l'exposition au soleil limitée.

#### STOCKAGE DANS L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

- Le matin, vous ou votre enfant doit déposer le panier repas dans le réfrigérateur mis à disposition par l'établissement. Il y sera stocké jusqu'au moment du déjeuner.
- La conservation au froid ne pourra pas s'effectuer dans les chambres froides de la cuisine de collectivité.

#### CONSOMMATION

- **Votre enfant doit consommer uniquement les aliments que vous lui avez fourni.**
- **Les préparations ne doivent en aucun cas être transvasées dans d'autres contenants.**
- En cas de réchauffage, il s'effectuera uniquement via le micro-ondes. Les fours et autres zones de cuisson de la cuisine ne pourront pas être utilisés.
- A la fin du repas, votre enfant remettra tel quel l'ensemble de ses ustensiles et boîtes, non lavés, dans la glacière/sac isotherme afin de les ramener.