

Chambray-lès-Tours, jeudi 11 juin 2020

Bonjour,

Nous mettons à votre disposition nos protocoles de prise en charge spécifique alimentaire pour les enfants scolarisés à partir de la maternelle.

Dès la signature d'un PAI alimentaire, nous vous demandons d'utiliser l'une des fiches alimentaires ci jointes. Le panier repas apporté par la famille est à privilégier.

Le **dossier complet** est à envoyer par courrier à :

INSTITUTION SAINTE CLOTILDE

09 RUE HENRI DUNANT

37400 AMBOISE

ou par mail à fabien.sodji@convivio.fr

- **La/les fiche(s) alimentaire(s)** appropriée(s) à l'enfant avec son nom, prénom, établissement, date du PAI, les signatures
- Cette fiche ne doit être ni modifiée manuellement ni raturée**
- **Une photo scannée de l'enfant**
- **Une copie du PAI ou du certificat médical pour l'année 2020-2021 (à renouveler chaque année)**

A réception du dossier complet, nous transmettrons la fiche alimentaire spécifique au restaurant concerné. Le chef gérant et son équipe prépareront les aliments spécifiés. La photo permettra d'identifier l'enfant concerné.

La prise en charge spécifique alimentaire de l'enfant ne sera effective qu'à réception du dossier complet.

Pour les collèges/lycées ; si la famille estime que l'enfant est autonome et responsable, il n'y a pas besoin de remplir ce dossier. Il suffira de remplir la fiche 0 Autonomie du convive. En cas de doute, le convive pose la question lors de son passage au self à l'équipe de restauration.

Date limite de retour du dossier : Mercredi 1^{er} Juillet 2020

Cordialement,

Fabien SODJI
Diététicien hygiéniste

Ci-joint : un modèle des 7 fiches.

Nb : la fiche 2 entraîne un surcoût à 5,61 euros HT

Nb1 : Si ce document ne vous est pas destiné, merci de le faire suivre à la personne concernée.



DECHARGE POUR LES CONVIVES AUTONOMES

Nom du consommateur :

Prénom du consommateur :

Allergie ou régime :

Date de naissance du consommateur : / /

Restaurant :

Confirme que le convive nommé ci-dessus est AUTONOME et RESPONSABLE de ses choix alimentaires lors du repas.

Il n'y a donc pas besoin de préparations de repas spécifiques selon son besoin

Le certificat de l'allergologue doit être transmis avec ce document

« Lu et approuvé »

« Mention manuscrite à imposer »

Fait le : / /

Signature (s) :

Fiche 2



photo d'identité

Nom :

Prénom :

Régime alimentaire : **SANS ARACHIDE et FRUITS A COQUE** (amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistache, noix de macadamia ou noix de queensland) (pas de trace tolérée)

Restaurant scolaire :

Classe :

PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits

Pomme de terre fraîche

Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa

Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)

L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

PLAT NATAMA ou NUTRISENS :

PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :

Fruits frais

Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)

Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs

Fiche 3



photo d'identité

Nom :

Prénom :

Régime alimentaire : **SANS ARACHIDE et FRUITS A COQUE, SANS ŒUF, SANS MOUTARDE** (Sans cacahuètes, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia ou noix de Queensland)
(Traces tolérées)

Restaurant :

Classe :

PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits

Pomme de terre fraîche

Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa

Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)

L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE / POISSON/ ABAT : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte

Pâtes : vérifier qu'il n'y a pas de traces d'œuf

PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :

Fruits frais

Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)

Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poêlées de légumes cuisinées...

Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs

Fiche 5



photo d'identité

Nom :
Prénom :
Régime alimentaire : **SANS GLUTEN** (sans seigle, avoine, blé (épeautre, kamut, einkorn, et faro) et orge (malt))
Restaurant scolaire :
Classe :
PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits

Pomme de terre fraîche

Riz, quinoa

Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)

L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE /OEUF/ ABAT/POISSON : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes **bruts* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol

FECULENT : riz, pommes de terre **fraîche**, légumes secs **frais**, Quinoa

PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :

Fruits frais

Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)

Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAS DE PAIN ET PAS DE PRODUITS DE SUBSTITUTION

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut :** contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poêlées de légumes cuisinées...

ConvivO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs

Fiche 6



photo d'identité

Nom :
Prénom :
Régime alimentaire : **SANS LAIT et DERIVES**
Restaurant scolaire :
Classe :
PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraîche
Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE /OEUF/ ABAT/POISSON : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte

DESSERTS :

Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

PAIN

PAS DE PRODUITS DE SUBSTITUTION

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poêlées de légumes cuisinées...

Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs

Fiche 4



photo d'identité

Nom :
Prénom :
Régime alimentaire : **SANS POISSON, SANS MOLLUSQUES, et SANS FRUITS DE MER**
Restaurant scolaire :
Classe :
PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits
Pomme de terre fraîche
Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa
Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)
L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE /OEUF/ ABAT : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.
Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte

PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :

Fruits frais
Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)
Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)
Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poêlées de légumes cuisinées...

Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs

Fiche 7

photo d'identité

Nom :
Prénom :
Régime alimentaire : **DIABETIQUE**
CHOIX N°A ou CHOIX N°B (rayer le choix qui ne convient pas)
Restaurant scolaire :
Classe :
PAI en place le :



CHOIX N°A

HORS-D'ŒUVRE de légumes avec vinaigrette

VIANDE/POISSON/ŒUF/ABAT : **bruts*** frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de Tournesol. Ne pas ajouter d'assaisonnement.

LEGUME : légumes **bruts*** frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de Tournesol.

FECULENT : systématiquement soit la quantité de Grammes cuit

FROMAGE

FRUIT FRAIS

PAIN soit la quantité de Grammes.

ConvivO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas



CHOIX N°B

REPAS SCOLAIRE NORMALEMENT SUCRE

+

FECULENT : systématiquement soit la quantité de Grammes cuit

PAIN soit la quantité de Grammes.

ConvivO est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs