

Condren, le 01/09/2023

Objet : Allergies/Intolérances alimentaires

Madame, Monsieur,

Les difficultés continuent à se multiplier pour le secteur de la restauration collective :

-Hausse du coût des denrées alimentaires

-Hausse du coût des frais fixes

-Pénurie de certaines matières premières qui est due à la guerre en Ukraine, à la fermeture des voies de transport, aux retards aux frontières, à l'arrêt de production de différentes matières premières. A cela s'ajoute la grippe aviaire INFLUENZA. Elle touche toute l'Europe et les Etats-Unis.

Un travail remarquable est donc mené quotidiennement par les équipes de la Cuisine Centrale de Condren afin d'adapter les menus et les recettes et trouver des solutions sans transiger sur la qualité, pour cuisiner tous les jours, en fonction des arrivages.

Ces changements de menus et de recettes demandent la plus grande vigilance concernant les allergies alimentaires et les intolérances des consommateurs.

Pour exemple, afin de palier la rupture de vinaigrette, il est possible de produire sur la Cuisine Centrale une vinaigrette dont l'huile pourra être différente selon les disponibilités de nos fournisseurs. Cette vinaigrette pourra être réalisée à partir d'huile d'arachides qui est un allergène majeur.

C'est pourquoi nous vous rappelons, comme le recommande la réglementation, que les prises en charge des convives sujets aux allergies alimentaires doivent systématiquement faire l'objet d'un **Projet d'Accueil Individualisé (PAI)** réalisé en concertation avec toutes les parties prenantes : parents de l'élève, médecin traitant ou allergologue, médecin de l'éducation nationale ou infirmière scolaire, personnel en charge de la mise en œuvre du protocole d'accueil.

L'impérative nécessité de maîtriser pour ces convives la sécurité de la prestation, implique le recours **aux paniers repas** apportés par la famille : ces derniers devront être confiés dans un sac de transport (de préférence isotherme) et dans des contenants hermétiquement clos, le tout identifié au nom de la personne. Ils seront alors stockés jusqu'au moment du repas en chambre froide positive puis réchauffés au moment du service et présentés au convive.

Soucieux de vous assurer la plus grande qualité et sécurité de service, nous restons à votre entière disposition et vous prions d'agréer, Madame ou Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Elodie DRZEWIECKI

ALLERGENES



SOJA



SULFITE



SESAME



ARACHIDE



MOUTARDE



MOLLUSQUE



LAIT



GLUTEN



FRUIT A COQUE



POISSON



OEUF



CELERI



CRUSTACE



LUPIN

Nos produits sont confectionnés dans des ateliers pouvant travailler du poisson, des céréales et autres sources d'allergènes et ne peuvent être garantis exempts de traces de ces derniers.