

Condren, le 04/07/2025

Objet : PAI Allergies alimentaires/ Intolérances.

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de tensions géopolitiques, conditions climatiques et sanitaires nous devons parfois faire face à des difficultés d'approvisionnement.

De ce fait, des changements de menus et/ou de recettes peuvent survenir afin de trouver des solutions, sans transiger sur la qualité, pour cuisiner tous les jours, en fonction des arrivages et vous assurer d'être livrés.

Les menus scolaires sont planifiés au cycle, c'est-à-dire des semaines en amont du service. Ces changements de menus et/ou de recettes demandent la plus grande vigilance concernant les allergies alimentaires et les intolérances des consommateurs.

La prise en charge d'un enfant présentant une allergie alimentaire dans un établissement scolaire nécessite la **réalisation d'un P.A.I** (Plan d'Accueil Individualisé). La demande de PAI est faite par la famille en collaboration avec le médecin généraliste (voire l'allergologue qui suit l'enfant), le médecin de l'éducation nationale ou l'infirmière scolaire et le personnel en charge de la mise en œuvre du protocole d'accueil.

Le dossier doit être **réactualisé chaque année**, ou en cours d'année, en fonction de l'évolution de la santé de l'enfant et de son parcours personnel.

L'objectif du PAI est de permettre aux enfants concernés d'évoluer dans un cadre favorable à leur épanouissement tout en garantissant la sécurité et la qualité du repas consommé.

Dans le cadre de son Plan de Maîtrise Sanitaire (Partie III-Fiche 49 Gestion des allergies alimentaires), la politique de NEWREST Restauration est la suivante : « **Newrest Restauration assure la prise en charge de personnes atteintes d'allergies alimentaires au moyen de « panier repas » apportés par la personne/famille** ».

Ces **paniers repas** apportés par la famille devront être confiés dans un sac de transport (de préférence isotherme) et dans des contenants hermétiquement clos, le tout identifié au nom de l'enfant. Ils seront alors stockés jusqu'au moment du repas en chambre froide positive puis réchauffés au moment du service et présentés aux convives.

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

Dominique DSIOL
Directeur

Marion RAVAUX
Diététicienne

Elodie DRZEWIECKI
Responsable QHSE