



## CONFECTION D'UN PANIER REPAS

Protocole à l'attention des familles qui fournissent les paniers repas de leur(s) enfant(s)

---

→ 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. Le panier repas est préconisé au cas par cas. Différents critères sont pris en compte : nature et nombre des allergènes, population fragile (maternelles), manque d'autonomie, degré de sensibilité aux traces, composition de la trousse d'urgence...

Voici le mode opératoire que nous vous demanderons 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 (exemple : vinaigrette).
- Utiliser des boîtes hermétiques susceptibles de supporter la remise en température au micro-ondes. En effet, les préparations pourront être réchauffées par le personnel du restaurant scolaire.
- Mettre le tout dans un sac alimentaire puis dans une glacière souple ou un sac isotherme.
- Les boîtes et les 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 LE RESTAURANT SCOLAIRE

- Le matin, vous ou votre enfant doit déposer le panier repas auprès d'un membre du personnel du restaurant scolaire. 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 la collectivité.

### CONSOMMATION

- Votre enfant doit consommer uniquement les aliments que vous lui avez fournis. (->pas de pain, pas de sauce, pas de vinaigrette ou autre assaisonnement présent en cuisine).
- Les préparations ne sont en aucun cas 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.