

Votre enfant présente  
une allergie ou  
intolérance alimentaire,  
Sodexo vous propose  
**3 solutions :**

**Solution 1 :**

Inscription de votre enfant chez les «**Tartinistes**»

**Solution 2 :**

Distribution d'un plateau-repas complet **hypoallergénique**

**Solution 3 :**

Distribution d'un repas à **éviction simple**

## Solution 2 : le plateau-repas complet hypoallergénique

Il s'agit d'un plateau-repas complet parmi une large gamme comprenant **une entrée, un plat principal et un dessert.**

Sodexo assurera une rotation journalière de cette gamme. Ce sont des repas sécurisés et adaptés à de nombreuses allergies alimentaires. Les recettes sont élaborées sans additifs, sans conservateurs, ni arômes ajoutés.

Si vous souhaitez plus de renseignements, vous pouvez consulter le site de la société Clarélia qui produit ce type de repas : <http://www.natama.net/>

Ce plateau hypoallergénique est garanti sans les allergènes suivants :

additifs *	fenouil	mangue	pignon de pin
ail	fenugrec	melon	piment
amande	fève	mollusque	pistache
ananas	framboise crue	moutarde	pois chiche
arachide et produits dérivés	froment	noisette	pois jaunes
avocat	fruit de la passion	noix	poisson
avoine	gluten	noix de cajou	pomme crue
banane	haricot rouge	noix de coco	porc
blé	kiwi	noix de pecan	sarrasin
cannelle	lait (tous les laits d'origine animale et lactoproduits)	noix du Brésil	seigle
céleri	lapin	noix de macadamia	sésame et produits dérivés
cerise	lentille	oeuf et ovoproduits	soja et produits dérivés
châtaigne	levure	orge	sulfites (E220 à E228)
champignons	lin	papaye	tournesol et produits dérivés
crustacé	litchi	pêche crue	vanille
épeautre	lupin	petit pois	vanilline

\* additifs:

- les colorants (E100 à E181) notamment tartrazine (E102), rouge cochenille (E124), bleu patenté violet (E131)
- les benzoates (E210 à E219)
- les métabisulfites (E220 à E228)
- les nitrites (E249 à E252)
- Butyl-hydroxy-anisole (BHA)(E320), Butyl-hydroxy-toluène (BHT)(E321)
- les glutamates (E600 à E625)
- le baume du Pérou

## Solution 3 : le repas à éviction simple

Le repas à éviction simple proposé par Sodexo est composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. C'est un repas préparé par le personnel Sodexo.

Sur la base des ingrédients des matières premières utilisées pour ces repas (informations disponibles sur l'étiquette du produit et sur la fiche technique du produit); sera exclut l'allergène responsable. Sodexo s'engage à produire uniquement des repas exempts des allergènes suivants :



- **L'œuf,**
- **L'arachide,**
- **Les fruits à coque**  
(amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia ou du Queensland),
- **Le lait et produits laitiers,**
- **Le poisson et produits de la mer**  
(mollusques et crustacés),
- **Le kiwi,**
- **Le gluten.**

C'est un repas qui ne peut être servi **qu'aux enfants allergiques** qui supportent les éventuelles traces de leur(s) allergène(s).

Cette information doit impérativement être prise en considération par le médecin spécialiste ou allergologue qui suit ce consommateur.

# Plus concrètement, en tant que représentant légal de l'enfant, comment dois-je procéder ?

## Déroulement du processus

- 1. Le représentant légal de l'enfant transmet les 2 types d'attestation médicale au médecin spécialiste ou allergologue qui suit le convive.**

**Nous attirons votre attention sur le fait que chaque attestation doit être remplie de manière exhaustive pour être prise en considération.**

Les 2 modèles d'attestations médicales sont disponibles

- soit sur le site suivant : [www.sodexoeducation.lu](http://www.sodexoeducation.lu)
- soit auprès du responsable du service restauration de l'établissement scolaire.

### Il existe deux types d'attestations médicales :

- Attestation médicale – Prescription alimentaire spécifique – service « Plateau-repas hypoallergénique »
- Attestation médicale – Prescription alimentaire spécifique – « Repas à éviction simple »



- 2. Le médecin-spécialiste ou allergologue remplit l'attestation médicale la plus adaptée à la situation de l'enfant.**



- 3. Le représentant légal de l'enfant remet au service diététique de Sodexo le formulaire rempli par le médecin spécialiste ou allergologue, par mail à l'adresse suivante : [DL.CE.FMSLU.SERVICEDIETETIQUE@sodexo.com](mailto:DL.CE.FMSLU.SERVICEDIETETIQUE@sodexo.com)**



- 4. Le service diététique transmet une copie de l'attestation au service de restauration.**

Selon le formulaire, Sodexo s'engage à distribuer à l'enfant dans un délai de 7 jours ouvrés à partir de la date de réception de l'attestation médicale soit :

- a. Un plateau hypoallergénique\*
- b. Un repas à éviction simple\*

\*selon les conditions définies par le prestataire et validées par l'établissement.

# Conditions requises pour la distribution d'un plateau-repas hypoallergénique

- Être allergique à l'un des allergènes exclus des plateaux repas hypoallergéniques.
- Sodexo proposera un plateau hypoallergénique selon la gamme qu'il a à sa disposition.
- L'établissement ne sera pas en mesure de choisir les types de menus par convive, Sodexo assurant leur distribution en fonction des approvisionnements et des cycles de rotation de la gamme existante.
- Chaque plateau est accompagné d'une notice d'information et d'un kit « couverts », l'intégrité de l'ensemble est garantie par un film plastique hermétique.
- **Pour les élèves de l'école secondaire, primaire et maternelle :**  
Le personnel Sodexo effectuera la remise en température, mais il ne procédera pas au déconditionnement des plats.
- **Pour les élèves des écoles primaire et secondaire :**  
Identification de l'enfant par l'équipe de cuisine pour la distribution du plateau-repas hypoallergénique.
- **Pour les élèves de l'école maternelle :**  
Le plateau-repas hypoallergénique sera remis à l'encadrant après régénération.

## Conditions requises pour la préparation d'un repas à éviction simple

- Le menu à éviction simple est garanti sans œuf, arachide, fruits à coque, lait et produits dérivés, poisson et produits de la mer (mollusques et crustacés), kiwi et gluten. Ce repas ne peut être servi qu'aux convives allergiques qui supportent les éventuelles traces des allergènes cités ci-dessus.
- Pour une allergie alimentaire autre que celles citées précédemment, Sodexo ne s'engagera pas à la production du repas.
- **Pour les enfants de l'école maternelle :**  
Le repas à éviction simple est remis à l'encadrant.
- **Pour les élèves des écoles primaire et secondaire :**  
Identification de l'enfant par l'équipe de cuisine pour la distribution du repas.
- Les composantes chaudes du repas (potage et plat principal) sont conditionnés dans un thermoport individuel et identifié. Le dessert et les crudités sont distribués à part.
- Sodexo s'engage durant la production de repas à éviction simple à respecter et mettre en œuvre la bonne application des règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- En tout état de cause, le client s'engage à prendre toutes les mesures propres à garantir dans le cadre du service de restauration scolaire, la sécurité des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires. A cet égard, les parties conviennent que dans la mesure où l'obligation d'assurer la surveillance des enfants pendant la période de restauration incombe à l'établissement scolaire, Sodexo se trouve déchargée de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par l'enfant concerné, d'un élément allergène.