

Attestation médicale prescription alimentaire spécifique service «plateau-repas hypoallergique»

(à compléter par le médecin - spécialiste ou allergologue)

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

Etablissement : Ecole européenne - Luxembourg

Nom de l'enfant :

Prénom de l'enfant :

présente une allergie ou intolérance nécessitant une éviction stricte d'un ou plusieurs allergène(s) alimentaire(s).

Cet enfant prend son repas à : (Veuillez cocher la case correspondante)

- Ecole secondaire Ecole primaire Ecole maternelle

Je demande la mise en œuvre du service « plateau-repas-hypoallergénique » permettant l'exclusion de(s) allergène(s) suivant(s)

(Cocher la (les) case(s) correspondant(s) à (aux) allergène(s) exclu(s)).

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

* 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

Désignation « plateau-repas hypoallergénique »

Il s'agit d'un plateau-repas complet parmi une large gamme comprenant une entrée, un plat principal et un dessert. Sodexo s'engage à mettre en place une rotation de la gamme.

Cette prescription alimentaire spécifique doit être renouvelée chaque année, ainsi qu'en cas de changement de situation.

Cette attestation est valable pour l'année scolaire

Date :

Signature et cachet du médecin :

Conditions générales

- Le représentant légal de l'enfant adressera à SODEXO une attestation médicale « Prescription alimentaire spécifique – service plateau repas hypoallergénique » pour tout convive qui consommera un plateau-repas hypoallergénique produit par la société Clarélia, et ce 7 jours ouvrés avant la première date de consommation.
- Identification du convive par le personnel Sodexo pour les élèves concernés des écoles primaire et secondaire.
- Le client ne pourra pas choisir les types de menus par convive, Sodexo assurant leur distribution en fonction des approvisionnements et des cycles de rotation de la gamme existante.
- Le plateau-repas hypoallergénique est accompagné d'une notice d'information et d'un « kit couverts ». L'intégrité de l'ensemble est garantie par un film plastique hermétique.
- Les plateaux-repas hypoallergéniques se conservent 12 mois à température ambiante à l'abri de la lumière.
- La remise en température s'effectue en 1 à 2 minutes au four à micro-ondes ou en 10 minutes en bain-marie par le personnel Sodexo. Le personnel Sodexo ne procédera pas au déconditionnement des plats.
- Pour une allergie ou intolérance alimentaire autre que celles citées dans l'attestation médicale, Sodexo ne s'engagera pas à fournir un repas complet hypoallergénique.
- 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 dégagée de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par l'enfant concerné, d'un élément allergène proscrit.