

Fiche 3



photo d'identité

Nom :

Prénom :

Régime alimentaire : **SANS ARACHIDE et FRUITS A COQUE, SANS ŒUF, SANS MOUTARDE** (Sans cacahuètes, amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistache, noix de macadamia ou noix de queensland)

(Traces tolérées)

Restaurant :

Classe :

PAI en place le :

PRODUITS SERVIS

HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits

Pomme de terre fraîche

Riz, semoule, pâtes, blé, quinoa

Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)

L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

VIANDE / POISSON/ ABAT : bruts* frais ou surgelés cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

LEGUME : légumes **bruts* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

FECULENT : riz, pomme de terre, légumes secs **frais**, semoule, pâte

Pâtes : vérifier qu'il n'y a pas de traces d'œuf

PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

DESSERTS :

Fruits frais

Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)

Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

PAIN

***Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poêlées de légumes cuisinées...

Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas

Le certificat de l'allergologue et la photo doivent être joints à ce document

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la
municipalité, établissement scolaire
ou centre de loisirs