

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

Solution 1 :

Inscription de votre enfant chez les « Tartinistes »

Solution 2 :

Distribution d'un repas à éviction simple

Solution 3 :

Distribution d'un plateau-repas complet hypoallergénique



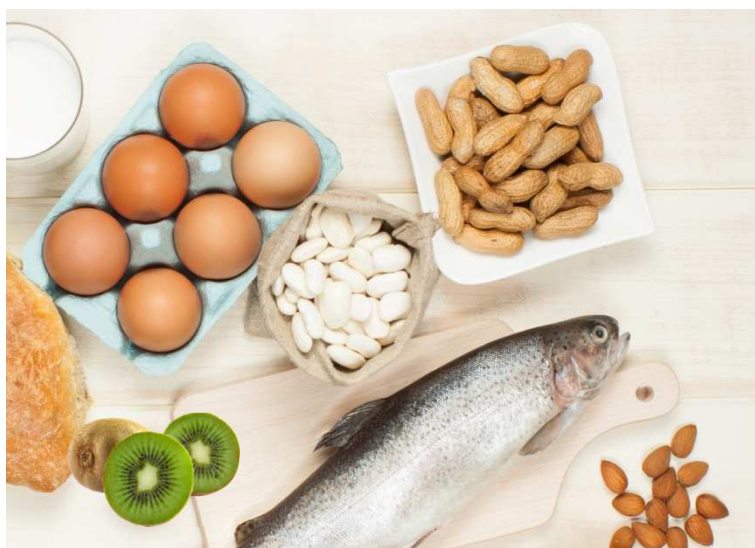
Solution 2 : le repas à éviction simple

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 et la fiche technique du produit) ; sera exclu l'allergène responsable. Sodexo s'engage à produire 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 les produits laitiers
- Le poisson et les produits de la mer (mollusques et crustacés)
- Le kiwi
- Le gluten

Pour toute demande de repas à éviction simple concernant d'autres allergènes que ceux cités ci-dessus, notre service diététique se charge d'analyser le dossier pour proposer la solution la plus adaptée.



Qu'est ce qu'un repas à éviction simple ?

C'est un repas qui ne peut être servi qu'aux enfants allergiques qui supportent les éventuelles traces du ou des allergène(s) à proscrire.

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

Solution 3 : le plateau-repas complet hypoallergique

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.eu/fr/>



Chaque plateau hypoallergique 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 pécan	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	Œuf et ovoproduits	Soja et produits dérivés
Châtaigne	Levure	Orge	Sulfites (E220 à E228)
Champignons	Lin	Papaye	Tournesol et produits dérivés
Crustacés	Litchi	Pêche crue	Vanille
Epeautre	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-anisol (BHA)(E320), Buty-hydroxy-toluène (BHT)(E321)
- Les glutamates (E600 à E625)
- Le baume du Pérou

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

Déroulement du processus

Après inscription de votre enfant sur le site www.sodexoeducation.lu

Le représentant légal de l'enfant transmet au service diététique de Sodexo le certificat médical ou le PAI* rempli par le médecin traitant ou allergologue, par mail à l'adresse suivante :

DL.CE.FMSLU.SERVICEDIETETIQUE@sodexo.com

* PAI (Plan d'Accueil Individualisé) : protocole détaillé avec pour objectif d'améliorer l'accompagnement et l'intégration des enfants à besoins de santé spécifiques dans les infrastructures d'enseignement ou d'accueil.

Le PAI ou certificat médical a une durée de validité indéfinie.

Après analyse du dossier, le service diététique transmet la commande de repas au service de restauration.

Selon le formulaire, Sodexo s'engage à distribuer à l'enfant, dans un délai de 3 jours ouvrés, à partir de la date de réception du certificat médical ou du PAI, soit :

a. Un repas à éviction simple*

b. Un plateau hypoallergénique*

* Selon les conditions définies par le prestataire et validés par l'établissement

Distribution du repas

Pour les enfants de **Maternelle** : le repas est délivré à l'enfant par le personnel encadrant.

Pour les enfants de l'école **Primaire** : à son arrivée dans la salle de restaurant, l'enfant doit se présenter à l'espace dédié pour les repas spécifiques.

Pour les élèves du **Secondaire** : à son arrivée au restaurant, l'élève doit se présenter à la caisse du comptoir « Bistrot/Natural ».

Pour le bon suivi du dossier de l'enfant, toute modification de prise en charge du repas doit être communiquée par le représentant légal de l'enfant, par mail au service diététique de Sodexo.

Conditions requises pour la distribution d'un repas à éviction simple

- Pour le bon suivi du dossier de l'enfant allergique / intolérant, le représentant légal de l'enfant adressera à Sodexo un PAI ou certificat médical comme justificatif. Ce document a une durée indéfinie à partir du moment où la prescription reste inchangée.
- Le menu à éviction simple est un repas qui ne peut être servi qu'aux convives allergiques qui supportent les éventuelles traces des allergènes.
- Pour une allergie alimentaire autre que celles citées en page 2, Sodexo se chargera après analyse du dossier de proposer la solution la plus adaptée.
- **Pour les enfants de l'école maternelle :**
Le repas à éviction simple est remis à l'encadrant.
- **Pour les enfants des écoles primaire et secondaire :**
Identification de l'enfant par l'équipe de cuisine pour la distribution du repas à éviction simple en se présentant à l'espace dédié au sein du restaurant.
- Les composantes chaudes du repas (potage et plat principal) sont conditionnées 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 dégagé de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par l'enfant concerné, d'un élément allergène.

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

- Pour le bon suivi du dossier de l'enfant allergique, le représentant légal de l'enfant adressera à Sodexo un PAI ou certificat médical comme justificatif. Ce document a une durée indéfinie à partir du moment où la prescription reste inchangée.
- Être allergique à un ou plusieurs allergènes exclus des plateaux repas hypoallergéniques.
- Sodexo proposera un plateau hypoallergénique selon la gamme disponible.
- 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 des écoles 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 en se présentant à l'espace dédié au sein du restaurant.
- **Pour les élèves de l'école maternelle :**
Le plateau-repas hypoallergénique sera remis après régénération.
- 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 dégagé de toutes responsabilités résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption par l'enfant concerné d'un élément allergène proscrit.

Notice d'information – Intolérances et allergies

Dans le cadre de la production de repas aux enfants intolérants ou allergiques, certaines données personnelles doivent être collectées par Sodexo, en l'occurrence :

Le nom, prénom, matricule, cycle ou classe, établissement scolaire, adresse postale de l'enfant,

Le nom, prénom, adresse postale, numéros de téléphone et adresse email des représentants légaux ou des parents.

Lesdites données personnelles recueillies par Sodexo seront traitées conformément à la législation luxembourgeoise et européenne en vigueur sur la protection des données personnelles ainsi que le règlement général sur la protection des données (ci-après dénommée « la Réglementation ») relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel.

Les informations ainsi collectées ne seront utilisées que pour les finalités suivantes dans le cadre de la bonne prise en charge des intolérances et des allergies des enfants :

- Production de repas adaptés pour les enfants intolérants ou allergiques,
- Distribution d'un repas garanti sans allergènes,
- Garantir la sécurité alimentaire des enfants.

Certaines des informations ainsi collectées sont considérées comme des données sensibles au regard de l'article 9.2. de la Réglementation. Le traitement opéré par Sodexo sur ces données sensibles est légitime sur base de l'article 9.2. c) de la Réglementation, à savoir est nécessaire pour la sauvegarde des intérêts vitaux de la personne concernée ou d'une autre personne physique, dans le cas où la personne concernée se trouve dans l'incapacité physique ou juridique de donner son consentement.

Les informations ainsi collectées ne feront l'objet d'aucun autre traitement de la part de Sodexo, particulièrement ces données personnelles ne pourront faire l'objet d'aucune prospection et/ou proposition commerciale et ne pourront être cédées à un tiers.

Conformément aux dispositions de la Réglementation, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition et de portabilité concernant ces données personnelles.

Lesdites données personnelles seront stockées dans une base de données gérée par Sodexo aux fins d'être utilisées exclusivement dans le cadre de la fourniture des repas aux enfants. Sodexo veillera à la mise en place de mesures de sécurité techniques et organisationnelles efficaces afin de protéger ces données personnelles.

Lesdites données personnelles ne seront conservées que pour les besoins de la production des repas aux enfants intolérants ou allergiques. La durée de conservation de ces documents sera de un an à compter de la dernière production de repas.

Vous avez la possibilité d'exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition et de portabilité concernant ces données personnelles afin de faire retirer vos informations de cette base de données à tout moment en envoyant un e-mail adressé à l'adresse suivante :

dataprivacy.OSS.lu@sodexo.com