DEMANDE D'ADAPTATIONS DE REPAS POUR ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Ce document a été élaboré afin de faciliter les échanges d'informations entre le médecin, les parents et l'entreprise de restauration collective. Il nous a été recommandé par le SSEJ de Genève.

Nom de l'enfant :

Structure d'accueil fréquentée : .....

Nom : ..... **Prénom :** ..... **Age :** .....

Représentant légal :

☐ **Madame** ☐ **Monsieur**

Nom : ..... **Prénom :** .....

L'enfant peut-il participer à des ateliers culinaires ?

☐ **Oui** ☐ **Non**

Renseignements concernant l'intolérance alimentaire :

☐ **Intolérance**

Aliment·s concerné·s :

☐ **Gluten** ☐ **Lactose**

☐ **Anhydride sulfureux et sulfites** ☐ **Amines biogènes**

☐ **Autres (préciser) :** .....

novae
Partisans du goût

DEMANDE D'ADAPTATIONS DE REPAS POUR ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Renseignements concernant l'allergie alimentaire : ☐ Allergie

Les fruits à coques et arachides ne sont pas utilisés dans les cuisines des restaurants scolaires Novae

Aliment·s concerné·s :	Peut contenir des traces :	
☐ **Cacahuète, arachides**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Blé (Gluten)**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Céleri**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Crustacés**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Lait cru**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Lait cuit**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Lupin**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Mollusques**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Moutarde**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Œufs**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Fruits à coques (Noix, noisettes...)**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Poissons**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Sésame**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Soja**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Autres (préciser) :**	☐ **Oui**	☐ **Non**
☐ **Allergie de contact connue**	☐ **Oui**	☐ **Non**
si oui la/lesquelles :		

novae
Partisans du goût

DEMANDE D'ADAPTATIONS DE REPAS POUR ALLERGIES OU INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Informations :

Novae Restauration SA ne peut exclure de ses cuisines les éventuelles contaminations croisées qui feraient qu'un allergène pourrait se retrouver involontairement dans un repas. Novae Restauration SA ne peut donc exclure de ses préparations d'éventuelles traces d'allergènes.

Veuillez noter que la politique de Novae Restauration SA est de n'utiliser aucun produit de la famille des fruits à coques et des arachides dans ses restaurants scolaires. Toutefois, nous pouvons être amenés à utiliser des matières premières "pouvant contenir des traces de fruits à coques et/ou arachides". C'est pourquoi nous ne pouvons garantir l'absence de traces même pour ces groupes d'allergènes.

Les responsables nutrition de Novae Restauration SA se tiennent à disposition des parents pour organiser une rencontre et échanger sur les allergies ou intolérances de leur enfant.

Attestation :

Nous attestons avoir rempli ce questionnaire avec précision et attestons de la validité de ces informations. Nous confirmons aussi avoir pris connaissance des informations données par chaque intervenant.
Le demandeur ou les parents/représentants légaux du bénéficiaire :

Date : **Signature :**

Le médecin FMH, pédiatre ou allergologue atteste de l'exactitude des informations données sur ce formulaire et estime l'accès à un restaurant de collectivité compatible avec l'allergie ou l'intolérance alimentaire décrite ci-dessus.

Date : **Signature :**

PARTIE RÉSERVÉE À LA SOCIÉTÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Structure à l'origine de la demande :

Nom de la structure d'accueil : .....

Nom de l'enfant : .....

Avis du service Qualité sur la prise en charge "sécurité des denrées alimentaires" :

☐ **Favorable** ☐ **Défavorable**

Durant la période d'attente de ces différents avis, les repas ne seront pas pris en charge par la société de restauration collective.

Décision finale :

☐ **Prise en charge du régime alimentaire par la société de restauration collective**

☐ **Repas non pris en charge par la société de restauration collective**

Nom, date et signature de la responsable nutrition :

.....

Nom, date et signature du gérant :

.....

novae
Partisans du goût

Ce document a été adapté à la charte graphique Novae – Juin 2024