Si votre enfant présente une allergie alimentaire, la collectivité peut néanmoins l’accueillir sur les temps d’accueil de loisirs pour le déjeuner, le petit déjeuner et le goûter.

Établissement d'un PAI (Protocole d'Accueil Individualisé)

Afin d’éviter tout danger pour sa santé, vous devez établir un dossier PAI avec l'école et la collectivité.

Pour cela, vous êtes invités à retirer un dossier « PAI » auprès de la direction de l’école de votre enfant.
Ce document est à faire remplir par le médecin de vote enfant.

Puis, vous devrez venir en mairie, avec la copie de ce document, afin de la remettre au médecin de la Direction de l'Enfance, de l'Education et des Familles (DEEF). Le médecin pourra en cas d'allergie alimentaire, vous demander un bilan spécialisé d'allergologue. Vous devrez compléter et signer la fiche complémentaire concernant les temps péris et extra-scolaires.

Une fois le dossier signé par vous-même, le médecin DEEF et l’élu concerné, vous pourrez, dans certains cas, si besoin, confectionner un panier repas pour votre enfant, dans des conditions précises qui seront établies lors de la mise en place de ce protocole.
En cas de panier-repas quotidien, le prix que vous payerez à la régie centralisée sera une participation au fonctionnement de ce temps (surveillance, chauffage…).

Renouvellement d'un PAI (Protocole d'Accueil Individualisé)

- Si vous souhaitez reconduire le PAI sans modification, renvoyer le document, qui vous aura été envoyé par la collectivité au mois de Juin, complété et signé, et accompagné d'une ordonnance de moins de 6 mois.
- Si vous souhaitez reconduire le PAI avec certaines modification, il sera nécessaire de reprendre la procédure complète et remplir un nouveau dossier PAI.

Lexique des salades

APPELLATION	INGREDIENTS
Coleslaw	Carottes, chou blanc et céleri mayonnaise
Mélange catalan	Frisée, chou blanc, carottes, poivron
Mélange crudités	Laitue, ananas, croûtons
Mélange provençal	Chou blanc, courgettes crues râpées, maïs et poivrons
Salade Anglaise	Laitue Iceberg, cheddar
Salade chou chou	Chou rouge, chou blanc, échalote
Salade des Antilles	
Salade du chef	Tomates, emmental, jambon de dinde, olives noires, salade composée
Salade exotique	carottes, céleri, haricots verts, courgette, maïs, ananas, mangue, poivron
Salade fantaisie	Frisée, chou chinois, chicorée rouge
Salade farandole	Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs
Salade fraicheur	Scarole, chou blanc, carottes, radis, maïs et tomate
Salade harmonie	Scarole, chou rouge, maïs
Salade hollandaise	Carottes, chou blanc, céleri, batavia
Salade Jurassienne	Salade verte, dinde, emmental
Salade nantaise	Mâche et betteraves crues
Salade Tennessee	Dés de dinde, Maïs, poivron vert
Trio de crudités	Carottes orange, carottes jaune, navets

Salades à base de féculents (riz, pâtes, pommes de terre, blé)	
A la californienne	Tomates, petits pois, ananas, maïs, ciboulette, sauce salade
A la catalane	Tomates, poivrons rouges, olives vertes, ciboulettes, oignons
A la niçoise	Haricots verts, olives, tomates, thon, échalote, ciboulette
A la parisienne	Tomates, maïs, échalotes, basilic, vinaigrette nature
A la savoyarde	Jambon de dinde, oignons, emmental, ail
A l'orientale	Oignons, pois chiches, raisins secs, tomates
Blé à la provençale	Tomates, poivrons, maïs et blé
Ecolière	Pommes de terre, carottes râpées, œufs durs, mayonnaise
Farandole	Salade verte, chou blanc, radis, maïs
Nordique	Crevettes, moules, citron, aneth
Orientale	Tomates, pois chiches, oignons, cumin, raisins secs
Salade de tortis au surimi	Surimi, tomate, poivron rouge et poivron vert.
Salade piémontaise	Tomates, olives, œuf durs, jambon de porc et mayonnaise
Strasbourgeoise	Cervelas, cornichons, mayonnaise

Lexique des appellations culinaires

Poids : 1.65 Mo
Téléchargement [1]

URL de la source (modifié le 07/04/2025 - 09:46): https://www.pontault-combault.fr/famille-0/restauration-scolaire/protocole-daccueil-individualise

Liens
[1] https://www.pontault-combault.fr/sites/default/files/atoms/files/lexique_des_appellations_culinaires_elior_-_composantes_pour_pai.pdf