

Date de transmission de l'acte: 17/07/2026

Date de reception de l'AR: 17/07/2026

026-212602122-AR_050_2026-AR

A G E D I

Mairie
de Montvendre



Village
authentique

PANIER REPAS LORS D'UN P.A.I.

Votre enfant présente une allergie ou intolérance et il ne peut pas consommer certains aliments. Pour qu'il continue à partager des moments conviviaux à table avec les autres enfants, nous vous demandons de respecter les consignes suivantes :

1. La préparation du repas

La totalité du repas doit être fourni à la structure même si un seul aliment est exclu.

- Préparer le repas, la veille, afin de permettre le refroidissement des aliments et le transport aux bonnes températures.
- Suivre les conseils de votre médecin sur les aliments à ne pas consommer en favorisant si possible des produits frais.
- Les menus sont affichés dans la structure et peuvent vous donner des idées.
- Noter le nom et le prénom de votre enfant sur les récipients et la glacière (feutre indélébile)

Pour des raisons sanitaires, les produits à base de lait cru, les mousses chocolat, crème anglaise, chantilly, mayonnaise maisons ne sont pas autorisées.

Les œufs seront consommés durs ou dans des plats cuisinés (ex : quiche).

2. Le conditionnement du repas

- Le repas sera stocké, dans une boîte hermétique au nom de l'enfant, et rangé immédiatement au réfrigérateur entre 0°C et +4°C
- Un ou deux pains de glace seront mis au congélateur la veille pour assurer le transport.

3. Le transport

La totalité du repas sera transporté dans une glacière ou sac isotherme avec un ou deux pains de glace ou bloc réfrigérant.

Nous vous invitons à être vigilant au respect de la chaîne du froid pour des raisons de sécurité alimentaire.

exemple : passage du réfrigérateur à la glacière rapide, limiter la durée de séjour de la glacière dans la voiture...

Vous pouvez congeler le repas la veille afin de garantir les bonnes conditions de température.

Date de transmission de l'acte: 17/07/2026

Date de réception de l'AR: 17/07/2026

026-212602122-AR_050_2026-AR

4. La réception du repas dans la structure et le stockage

AGEDI

A l'arrivée dans la structure, la glacière sera réceptionnée par un membre de l'équipe (qui contrôlera la température à cœur du plat préparé).

Une traçabilité de ce contrôle est assurée.

Réception du plat (T°C à cœur)			
Plats	Valeurs normales	Limites critiques	Limites de refus
Plat préparé au domicile	0°C à +4°C	+5°C à +6°C Étudier les mesures correctives	Supérieur à +8°C Informez la direction Utiliser un plat de secours

Si la température à cœur n'est pas conforme, le plat de secours sera utilisé et pour des raisons de sécurité sanitaire, le repas sera jeté.

Nous vous demandons donc de prévoir dans le casier de votre enfant, un repas de secours (entrée, plat, dessert) avec des produits longue conservation adaptés au P.A.I de votre enfant.

Le repas, sera déposé dans le réfrigérateur de la structure, à un emplacement défini (boîte de stockage), et conservé à une température comprise entre 0°C et +4°C.

5. Le temps du repas

Votre enfant ne peut consommer que les aliments que vous allez fournir. Aucun aliment de la structure ne pourra lui être donné. Il mangera à table avec ses pairs et les professionnels seront attentifs au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La remise en température se fera aux micro-ondes, au four ou, pour certaines structures, au bain marie. Nous vous invitons donc à favoriser des aliments qui supportent ce mode de réchauffage et à prioriser les contenants en verre.

Après le repas, les récipients seront rincés et remis dans la glacière ou le sac afin d'éviter toute perte ou échange.

En apportant le panier repas de mon enfant,

Nom et prénom de l'enfant :

Je m'engage à respecter les règles d'hygiène, de sécurité lors de la préparation et du transport du repas de mon enfant.

Le// à Montvendre

Signature des représentants légaux :