



## POLITIQUE ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



Chaque année, plusieurs questions et inquiétudes reviennent concernant les allergies alimentaires.

***Sachez, tout d'abord, que la cafétéria dispose de la liste de tous les enfants ayant des allergies et que nous sommes très vigilants à ce sujet.***

**LES NOIX, LES ARACHIDES ET LES CRUSTACÉS** ne sont **PAS UTILISÉS** dans la cuisine étant donné les réactions allergiques graves qu'ils peuvent causer! **Puisque certaines compagnies ne garantissent pas l'absence de ces aliments dans leurs produits, il est difficile d'en assurer l'absence totale.**

Nous misons sur la diversité des aliments, ainsi, tous les autres allergènes sont présents. Les **poissons, les viandes blanches et rouges, les légumineuses, le tofu, le lactose, le gluten, les fruits, les légumes et les œufs** sont régulièrement présentés aux enfants.

Pour des raisons d'organisation et dû au nombre grandissant d'allergies et d'intolérances différentes, il n'est pas possible d'offrir un service sans allergène complet ou personnalisé à chacun des élèves.

**Si votre enfant est au primaire, nous vous encourageons à choisir seulement les menus qui lui conviennent.**

**Si votre enfant est au secondaire, il peut, comme plusieurs le font, s'informer en tout temps sur les ingrédients utilisés et choisir ce qui lui convient.**

***Si votre enfant présente une allergie grave (avec Epipen), nous vous encourageons fortement à lui envoyer une boîte à lunch tous les midis, pour éviter toute réaction non souhaitable.***

**Pour la protection de votre enfant et des autres, enseignez-lui à ne pas échanger ou accepter d'aliments que vous ne lui avez pas fournis, lorsqu'il est à l'école.**

Merci de respecter également la politique alimentaire concernant les boîtes à lunch et les collations.

Annie Bilodeau,  
Responsable de la cafétéria