



POLITIQUE DES 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 en raison du nombre grandissant d'allergies et d'intolérances différentes, il n'est pas possible d'offrir un service sans allergène complet ou personnalisé à chacun.

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 fournir 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