

Procédure d'élaboration d'un menu spécial / hypoallergénique

Dussmann peut proposer 2 types de repas pour des convives présentant des allergies alimentaires :

- Distribution d'un plateau-repas complet hypoallergénique
- Distribution d'un repas à éviction simple

Le plateau-repas complet hypoallergénique

Il s'agit d'un plateau-repas complet parmi une gamme de 17 comprenant une entrée, un plat principal et un dessert.

Une rotation journalière est effectuée sur 2 semaines (voir exemple de menus).

Ce sont des repas sécurisés et adaptés à de nombreuses allergies alimentaires. Les recettes sont élaborées sans additifs, sans conservateurs, ni arômes ajoutés.

Ce plateau hypoallergénique est garanti sans les allergènes suivants :

Additifs	Champignons	Levure	Pistache
Ail	Crustacé	Lin	Pois chiche
Amande	Épeautre	Lupin	Poisson
Ananas	Fenouil	Melon	Pomme crue
Arachide	Fève	Mollusque	Porc
Avocat	Framboise crue	Moutarde	Sarrasin
Avoine	Gluten	Noix (toutes)	Seigle
Banane	Haricots rouges	Oeuf	Sésame
Blé	Kiwi	Orge	Soja
Cannelle	Lait (tous)	Pêche crue	Sulfites
Céleri	Lapin	Petits pois	Tournesol
Cerise	Lentille	Pignons de pin	Vanille
châtaigne		Piment	

Si vous souhaitez plus de renseignements, vous pouvez consulter le site de la société Clarélia qui produit ce type de repas :

<http://www.natama.net/>

Le repas à éviction simple

Le repas à éviction simple est composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. C'est un repas préparé par le personnel de Dussmann.

Le menu à éviction simple est garanti sans œuf, lait et produits dérivés, poissons et produits de la mer (mollusques et crustacés), gluten.

!!! Ce repas ne peut être servi qu'aux convives allergiques qui supportent les éventuelles traces des allergènes cités ci-dessus !!!

Le menu est décliné sur base du menu du jour.

1) Quelles sont les conditions pour recevoir ce type de repas ?

La maison d'accueil doit transmettre à Dussmann une attestation médicale d'un médecin spécialiste ou allergologue qui suit le convive.

Via le cuisinier, ce document sera transmis au service diététique qui jugera le type de repas à servir et ce, en fonction du type d'allergie.

Selon les allergies présentes, le service diététique guidera le cuisinier en lui fournissant toutes les informations et outils possible pour la réalisation de ces plats.

2) Procédure pour la distribution d'un plateau repas hypoallergénique

Dussmann propose un plateau selon la gamme mise à sa disposition et sur base d'un semainier de 2 semaines.

Chaque plateau est accompagné d'une notice d'information et d'un kit « couverts », l'intégrité de l'ensemble est garantie par un film plastique hermétique.

La distribution peut s'effectuer des manières suivantes :

- Le personnel de cuisine effectue la remise en température, mais il ne procède pas à l'ouverture des barquettes ni au déconditionnement des plats.
- Les barquettes sont transmises au personnel encadrant qui se charge de le remettre à température via un micro-onde.

3) Procédure pour la distribution d'un repas à éviction simple

Le menu à éviction simple est garanti sans œuf, lait et produits dérivés, poissons et produits de la mer (mollusques et crustacés), gluten.

!!! Ce repas ne peut être servi qu'aux convives allergiques qui supportent les éventuelles traces des allergènes cités ci-dessus !!!

Le menu est décliné sur base du menu du jour.

Pour une allergie alimentaire autre que celles citées précédemment, Dussmann ne peut pas s'engager à la production des repas.

Le repas à éviction simple est remis à l'encadrant. Le repas est conditionné individuellement et identifié.

Dussmann s'engage durant la production des repas à éviction simple à respecter et mettre en œuvre la bonne application des règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le client s'engage à prendre toutes les mesures propres à garantir dans le cadre du service de restauration scolaire, la sécurité des convives présentant des allergies ou intolérances alimentaires. Suite à cela, les parties conviennent que dans la mesure où l'obligation d'assurer la surveillance des convives pendant la période de restauration incombe à l'établissement, Dussmann se trouve dégagé de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par la personne concernée, d'un élément allergène.

a) Conditions pour réaliser un repas à éviction simple :

Tout d'abord, le personnel est formé sur la lecture des étiquettes : lecture convenable de la composition d'un produit afin de pouvoir repérer toute trace de l'allergène responsable de l'allergie.

Exemples :

- termes indiquant la présence d'œuf dans un aliment :
 - jaune d'œuf
 - blanc d'œuf
 - protéine d'œuf
 - lécithine
 - albumine
 - vitelline
 - ovalbumine....

- termes indiquant la présence de lait :
 - protéines de lait
 - lactose
 - caséine
 - lactalbumine....

- termes indiquant la présence de gluten :
 - blé
 - orge
 - seigle
 - avoine
 - épeautre
 - farine
 - son
 - extrait de malt....

Tous les produits du commerce dont la composition n'est pas clairement indiquée ne sont pas utilisés dans l'élaboration des plats.

Les plats cuisinés industriels ou artisanaux sont donc interdits, ainsi que les préparations instantanées ou les sauces du commerce.

Le menu se compose :

- *d'un potage* : fait uniquement avec des légumes frais ou des légumes surgelés (+ sel et poivre)
ou d'une crudité : fait uniquement avec des légumes frais et une vinaigrette à base d'huile d'olive, vinaigre, sel, poivre, herbes aromatiques

- *d'un plat principal avec les trois composantes* :
 - **VVPO** : la source protéinée est généralement cuisinée à base d'huile d'olive dont la sauce est maison élaborée à base de produits frais (généralement le jus de cuisson est la base)
 - **Les féculents** : en fonction de l'allergie alimentaire (exemple : féculents diététiques spécifiques pour les régimes sans gluten)
 - **Les légumes** : ce sont des légumes frais assaisonnés le plus simplement possible (huile olive + sel + poivre)

- *d'un dessert* se composant soit :
 - D'un fruit (frais, en salade, compote)
 - D'un laitage (fromage blanc, yaourt, ou produits spécifique sans lactose ou de soja)
 - De biscuits spécifiques sans gluten

Elaboration de l'assiette :

Chaque assiette est préparée individuellement dans des ustensiles propres et dans un endroit propre afin d'éviter toute contamination croisée avec l'allergène.

L'assiette est identifiée à l'aide d'une étiquette.