



**Madame, Monsieur,**

**La circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8-9-2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période, incite les familles rencontrant des problématiques d'allergies à mettre en place, en concertation avec l'établissement scolaire, le médecin scolaire et l'allergologue, les services de restauration, un Plan d'Accueil Individualisé.**

**Le P.A.I est un protocole qui comprend des mesures visant à sécuriser la distribution des repas des convives allergiques, avec notamment la maîtrise des contaminations croisées.**

**Devant la recrudescence des allergies et la difficulté à garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats (grande variété de matières premières pour concocter de nombreuses recettes), nous ne fournissons pas de repas spécifiques, sans présence d'allergènes et sans traces d'allergènes.**

**Lors d'un PAI, la famille prépare un panier repas.**

**Ce panier repas est sous l'entière responsabilité de la famille.**

**En cas de difficulté, n'hésitez pas à nous contacter.**

**Restant à votre écoute,**

**Très cordialement**

**Laure DEUNET**

SARL GUILLAUD TRAITEUR  
2110 Chemin de la Voie Ferrée  
38260 LA CÔTE ST ANDRE