

# Fiche 5



photo d'identité

Nom : .....

Prénom : .....

Régime alimentaire : **SANS GLUTEN** (sans seigle, avoine, blé (épeautre, kamut, einkorn, et faro) et orge (malt))

Restaurant scolaire : .....

Classe : .....

PAI en place le : .....

## PRODUITS SERVIS

### HORS-D'ŒUVRE :

Légumes frais crus ou cuits

Pomme de terre fraîche

Riz, quinoa

Légumes secs frais (lentilles, pois chiches, haricots rouges...)

L'assaisonnement à l'huile d'olive ou de colza + sel + poivre + citron se fera à part.

**VIANDE /ŒUF/ ABAT/POISSON : bruts\* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol.

Ne pas ajouter d'assaisonnement sauf le sel et poivre

**LEGUME** : légumes **bruts\* frais ou surgelés** cuisinés par l'équipe avec de l'huile de tournesol

**FECULENT** : riz, pommes de terre **fraiche**, légumes secs **frais**, Quinoa

### PRODUITS LAITIERS :

Camembert, Emmental, Bûche de chèvre, Tome

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

### DESSERTS :

Fruits frais

Compotes (pommes, pêches, ananas, poire, abricot,...)

Fruits au sirop (cocktail de fruits, ananas, pêches, abricots, poires au sirop)

Yaourt ou fromage blanc ou petit suisse nature sucré.

### PAS DE PAIN ET PAS DE PRODUITS DE SUBSTITUTION

Lors de la commande du repas, préciser la présence de l'enfant

**\*Brut** : contraire de produits élaborés par des fournisseurs comme le cordon bleu, des poelées de légumes cuisinées...

*Convivio est responsable de la confection du plateau repas et se dégage de toute responsabilité quant à l'encadrement du convive lors du repas*

Fait le : / /

Signature du diététicien(ne) de la  
restauration

Signature des parents

Signature d'un représentant de la  
municipalité, établissement scolaire  
ou centre de loisirs