

## Procédure de prise en charge des enfants présentant une allergie alimentaire



\* : Dans le cas où votre enfant amène son propre repas, celui-ci pourra être maintenu au frais jusqu'au moment du repas dans un réfrigérateur (dans les écoles ou au centre de loisirs). Un micro-ondes est également à sa disposition afin de réchauffer son plat. Pour des questions pratiques, veuillez fournir les différentes composantes du repas dans un petit sac hermétique, et servir les repas à réchauffer dans des contenants supportant la chaleur.

### Liste officielle des 14 allergènes reconnus :

GLUTEN	LAIT	OEUFS	SOJA	FRUITS À COQUE	ARACHIDES	CÉLERI	MOUTARDE	POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	GRAINES DE SÉSAME	S02 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN
Céréales contenant du gluten	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Oeufs et produits à base d'oeufs	Soja et produits à base de soja	Fruits à coque et produits à base de ces fruits	Arachide et produits à base d'arachide	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Poissons et produits à base de poissons	Crustacés et produits à base de crustacés	Mollusques et produits à base de mollusques	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin et produits à base de lupin