

	LE PAI AU RESTAURANT SCOLAIRE Comment ça marche ?	Service QHSE Rev n° 8 date: 20.02.2026 Page: 1/5
--	---	--

Madame, Monsieur,

La prise en charge d'un enfant présentant des allergies ou des intolérances alimentaires doit faire l'objet de la réalisation d'un Plan d'Accueil Individuel (P.A.I.). La formalisation du PAI est indispensable pour pouvoir accueillir l'élève en toute sécurité au sein des restaurants scolaires dont la gestion est sous-traitée à Newrest Restauration.

Pour cela nous vous proposons un dossier de prise en charge des PAI contenant :

*** Le Protocole PAI :** *cf. document page 2 et 3*

Document de synthèse présentant le PAI

*** Le Document complémentaire d'information,** *cf. document page 4* à remplir lors de la rédaction du PAI.

Ce document permet de synthétiser le protocole d'accueil de l'enfant pour le personnel Newrest.

*** Le protocole panier repas,** *cf. document page 5*

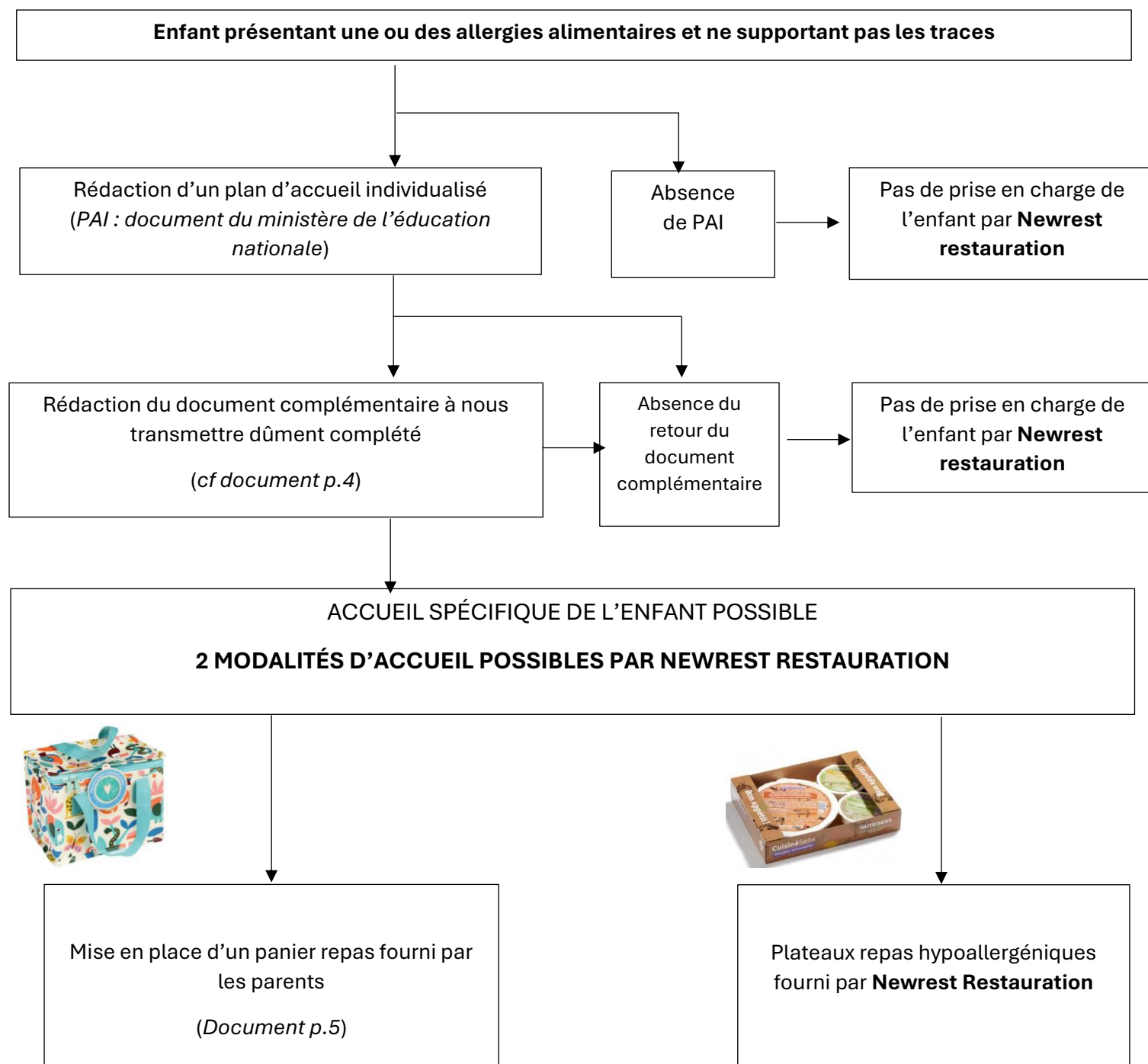
Présente le protocole à respecter si le repas de l'enfant est fourni par les familles.

Les équipes de Newrest restauration restent à votre disposition pour tout complément d'information.

	LE PAI AU RESTAURANT SCOLAIRE Comment ça marche ?	Service QHSE Rev n° 8 date: 20.02.2026
		Page: 2/5

LE PROTOCOLE P.A.I

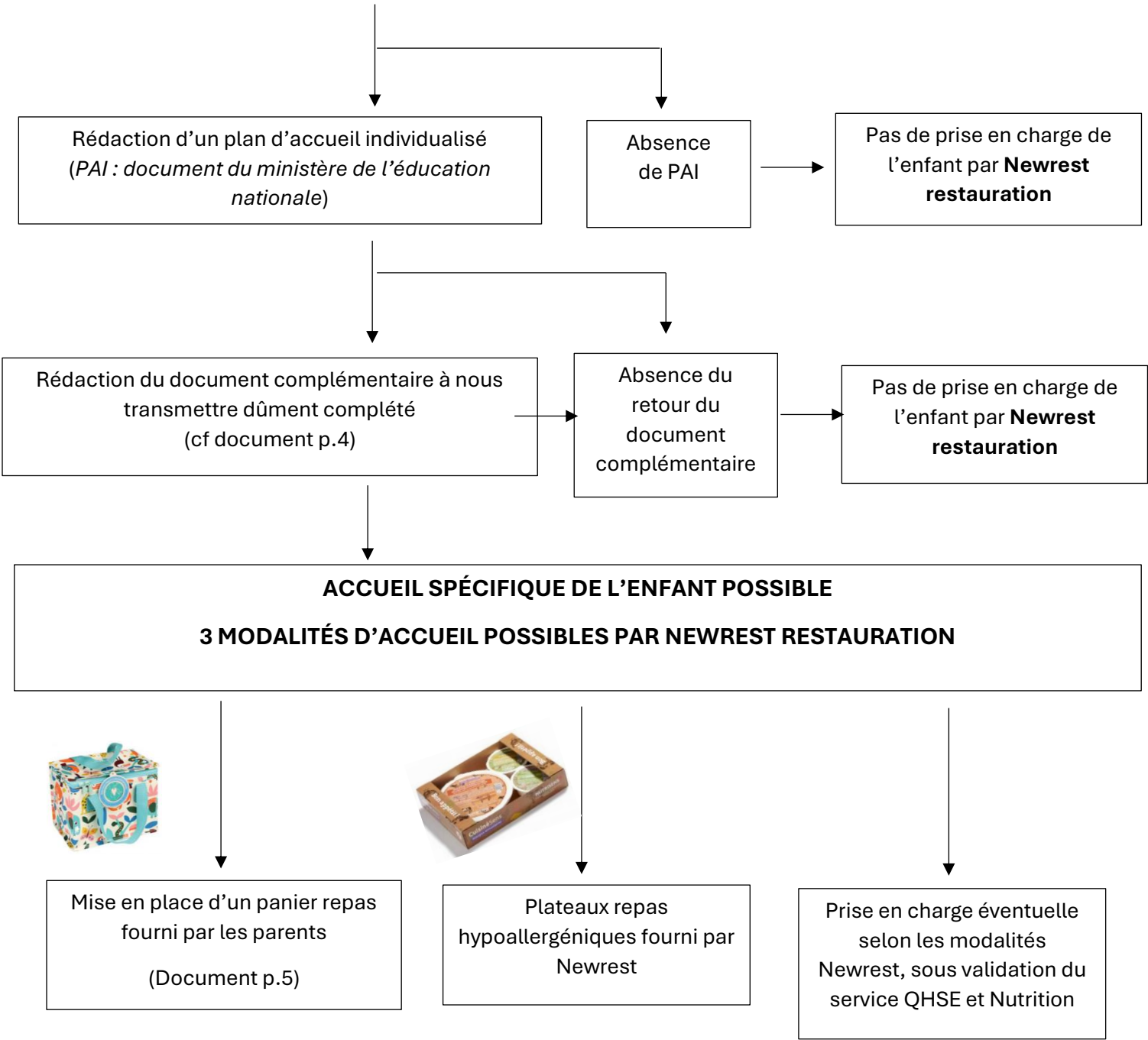
dans le cadre d'une allergie alimentaire



LE PROTOCOLE P.A.I

dans le cadre d'un régime thérapeutique ou d'une intolérance alimentaire

Enfants nécessitant un régime thérapeutique ou présentant une intolérance alimentaire



	LE PAI AU RESTAURANT SCOLAIRE Comment ça marche ?	Service QHSE Rev n° 8 date: 20/02/2026
		Page: 4/5



DOCUMENT D'INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES AU P.A.I (à destination du personnel Newrest)

NOM :
PRENOM :
CLASSE :

DATE DE NAISSANCE :
EXTERNE / INTERNE / DP /
ANNEE SCOLAIRE /

Typologie de trouble :

- ☐ Allergie alimentaire : préciser les aliments concernés.....
- ☐ Intolérance alimentaire, ou allergie supportant les traces : préciser les aliments concernés.....
- ☐ Autre régime spécifique : préciser la typologie de régime.....

Choix de la modalité d'accueil :

- ☐ Panier repas y compris condiments et pain fourni par la famille
- ☐ Plateau hypoallergénique fourni par Newrest (sur devis)
- ☐ Eviction simple par l'enfant sur validation du service QHSE et Nutrition

En tout état de cause, le responsable de l'établissement s'engage à prendre toutes les mesures propres à garantir dans le cadre du service de restauration scolaire, la sécurité des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires. Dans la mesure où l'obligation d'assurer la surveillance des enfants pendant la période de restauration incombe à l'établissement scolaire, Newrest Restauration se trouve déchargée de toute responsabilité résultant du contact, de l'inhalation ou de l'absorption, par l'enfant concerné, d'un élément allergène.

Signature du parent

Signature du responsable de
l'établissement

Signature du représentant
de la société Newrest

	LE PAI AU RESTAURANT SCOLAIRE Comment ça marche ?	Service QHSE Rev n° 8 date: 2/02/2026 Page: 5/5
--	---	--

LE PROTOCOLE PANIER REPAS

1. Mise en place du Plan d'Accueil Individualisé (PAI)

La prise en charge d'un enfant apportant son panier repas implique la **rédaction et signature du PAI** par l'ensemble des parties intéressées.

Le **document d'information complémentaire au PAI** à destination des équipes de Newrest doit être joint au PAI.

2. La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas

Le panier repas sera obligatoirement composé du repas, des couverts et de la glacière ou du sac isotherme. Ce repas ne devra pas comporter d'arachide, pour éviter tout risque de contamination croisée.

3. La chaine du froid doit être respectée de la fabrication du repas jusqu'au repas de l'enfant

Le panier repas sera transporté dans un sac isotherme ou une glacière avec pain de glace le cas échéant. Le panier sera stocké dans une chambre froide spécifique (lieu à déterminer par le directeur d'établissement).

4. Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés

Le panier repas sera conservé, isolé et identifié par une étiquette avec le nom et prénom de l'enfant.

5. La remise en température du plat

Le protocole de remise en température du panier repas doit être déterminé par le directeur d'établissement (micro-onde en salle ou réchauffé en cuisine) et défini dans le PAI.