

Pour des parents qui ont le goût de l'information • Automne 2017

## Allergies et intolérances alimentaires

Facteurs héréditaires et agents environnementaux sont à l'origine de nombreuses allergies. Un diagnostic qui préoccupe de nombreux parents. Heureusement, les progrès de la prise en charge permettent aux enfants allergiques de vivre comme tous leurs camarades, notamment au sein de leur restaurant scolaire.

### LA RÉGLEMENTATION

Le règlement Européen INCO\* relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires prévoit que le restaurateur doit informer le consommateur sur la présence de 14 allergènes majeurs incorporés volontairement dans une recette.

La réglementation française a ouvert la possibilité d'une dérogation à cet affichage, si un dispositif est mis en place afin de pouvoir prendre en charge les allergies et/ou intolérances des convives.

S'appuyant sur cette réglementation, et après analyse de l'ensemble des risques relatifs à cet affichage, Scolarest a fait le choix de défendre une solution d'accueil des enfants allergiques, individuelle et personnalisée et ce quel que soit l'allergie constatée.

Le dispositif Scolarest déployé sur les restaurants scolaires répond à la réglementation car :

- Il est largement communiqué auprès des parents, enfants, avec l'aide d'affiches à proximité des menus
- Il permet de recueillir les souhaits de suppression de certains aliments
- Il permet de mettre à disposition des enfants des plats sans les aliments non souhaités à l'aide de la gamme Nâtama ou de prendre en charge les paniers-repas famille
- Ces éléments formalisés sont conservés 3 ans.

C'est ce dispositif qui est déployé sur les restaurants Scolarest grâce à la bienveillance et la rigueur de nos équipes au quotidien.

### L'OFFRE SCOLAREST 100% SECURISÉE

Parmi les 200 000 enfants qui fréquentent chaque jour Scolarest, plusieurs centaines d'entre eux sont allergiques et déjeunent quotidiennement au restaurant scolaire avec un plateau Nâtama et/ou un panier-repas.

En proposant l'offre Nâtama au sein de ses restaurants, Scolarest s'est fixé les priorités suivantes :

- Prévenir tout accident allergique
- Accueillir l'ensemble des enfants allergiques, sans discrimination et bien au-delà des 14 allergènes réglementaires
- Permettre aux familles de bénéficier d'un dispositif avec plusieurs solutions de restauration en tenant compte de leurs contraintes personnelles.
- Satisfaire les enfants avec un large choix de plats et plateaux

Cette offre est bien sûr modulable, puisque ces plats Nâtama peuvent être complétés par des éléments apportés par les parents (panier-repas), par des fruits ou des produits avec étiquettes (selon l'allergie ou l'intolérance).

En cas de choix des paniers-repas par les parents, les plats Nâtama à disposition sur les restaurants pourront solutionner les difficultés ponctuelles auxquelles parfois on ne pense pas et qui arrivent : un repas par terre, panne de frigo... !

Le dispositif pour la prise en charge des enfants allergiques ou intolérants par Scolarest est donc la solution la plus sécurisée pour les enfants et qui permet de garantir leur satisfaction.



### LISTE DES 14 ALLERGÈNES :

Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, anhydride, sulfites, lupin, mollusques, celeri.

\*Information du consommateur sur les denrées alimentaires

### ON EN PARLE



### CUISINE DE PRINTEMPS

Du 18 au 28 avril 2017, les élèves de CE2, CM1 et CM2 des établissements scolaires privés d'Ile-de-France ont participé au concours Scolarest "Cuisine de Printemps". Mobilisant 150 enfants autour du thème: "dessert gourmand et fruit de saison", cette animation a récompensé les 3 meilleures recettes.

1<sup>er</sup> prix : les CE2 de l'école St Germain de Drancy - recette "Pana Cotta à la betterave et framboise"

2<sup>ème</sup> prix : les CE2 de l'école Notre Dame de la Gare - recette "Gâteau de Printemps"

3<sup>ème</sup> prix : les élèves de l'école St Thomas de Villeneuve - recette "Mille-feuille aux framboises"

### COUP DE CŒUR DES PARENTS

"Depuis que nous allons chercher notre panier Bio chaque mercredi, les enfants sont devenus incollables sur les fruits et légumes de saison !"

Solène, 38 ans.



"Pour réveiller l'appétit d'ogre de notre fils et lui faire manger de tout, rien de tel qu'une bonne dose d'activités physiques !"

Manelle, 28 ans

Arthur adore les smoothies aux fruits ! Un filon que nous exploitons pour lui proposer également des smoothies aux légumes. Ça passe tout seul !

Stéfán, 42 ans



# DE BOUCHE À OREILLE

© Scolarest

DU CÔTÉ DES ENFANTS

Découvre les secrets des aliments, une recette gourmande, un jeu amusant et notre astuce éco-citoyenne !

L'ASTUCE ECO-CITOYENNE



Toi aussi tu as un rôle à jouer pour réduire ta consommation en gaz à effet de serre

Persuade tes parents de limiter l'utilisation de la voiture ! Va à l'école en vélo ou en bus... ou pourquoi pas en trottinette ? Il existe de nombreux moyens de se déplacer sans polluer. Privilégier les transports en commun en est un. Sans oublier la marche à pieds : excellente pour la santé !

A TOI DE JOUER !

Attribue chaque chou à son nom !  
Saurais-tu reconnaître ces différentes variétés de choux ?



- ..... Chou-fleur
- ..... Brocoli
- ..... Chou de Bruxelles
- ..... Chou rouge
- ..... Chou Romanesco
- ..... Chou Rave
- ..... Chou pommé

Réponses : 1/C / 2/D / 3/G / 4/A / 5/F / 6/E / 7/B

"DE BOUCHE À OREILLE" est éditée par Scolarest  
200, avenue de Paris, 92320 Châtillon - www.scolarest.fr  
Directeur de publication : Corine Krief - Conception et réalisation : Pro Direct Experience

LE LÉGUME DU MOIS

## LE BROCOLI : LE SEUL BONZAI QUI SE MANGE



BUON APPETITO\* !



C'est dans le sud de l'Italie, plus précisément en Calabre, que serait né le brocoli, il y a un ou deux siècles avant notre ère. Les Romains en raffolaient ! Toutefois, il semble qu'il ait disparu avec le déclin de Rome.

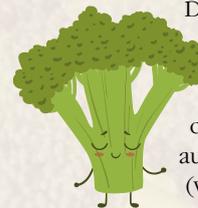
Il fut introduit en France au XVI<sup>e</sup> siècle par la reine Catherine de Médicis.

C'EST LE BOUQUET !

Le mot brocoli vient du latin braccium qui signifie branche, car il fait penser à un petit arbre. On mange autant les tiges que les bouquets. Ces derniers sont formés de boutons de fleurs. Si on le laissait pousser davantage les bouquets éclateraient en petites fleurs jaunes.



UN LÉGUME TROP CHOU



De la même famille que les choux, le brocoli, composé à 92 % d'eau, est un aliment peu énergétique. De couleur verte, le brocoli peut aussi être blanc ou pourpre (violacé).

\*Bon appétit en italien



Ingrédients :

- ✓ 220 g de brocoli frais
- ✓ 1 œuf
- ✓ 70 g de farine
- ✓ 30 g de parmesan
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Huile d'olive



À faire avec un adulte

- Faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez les brocolis coupés en morceaux, laissez cuire 5 à 6 minutes avec un couvercle, égouttez, laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez légèrement l'œuf. Ajoutez la farine, le fromage, l'ail, du sel et du poivre.
- Ajoutez les brocolis, puis écrasez le tout.
- Faites chauffer une poêle à feu moyen avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Une fois chaude, déposez-y une cuillère de votre préparation. Aplatissez là avec une spatule et laissez cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.
- Une fois cuits, pensez à égoutter vos beignets sur une feuille d'essuie tout.



Bon appétit !

Astuce : pour plus d'onctuosité, accompagnez vos beignets d'une petite sauce à la tomate ou au yaourt nature.