

Repas et Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Dans la restauration collective, les structures publiques comme les structures privées gérant un service public, peuvent offrir différentes options, en termes aussi bien d'organisation que de choix de menus.

Afin d'assurer l'équilibre alimentaire de tous les enfants, le service de restauration peut proposer des menus différenciés (sans porc, sans viande...), sans que les motivations (goût, allergie, religion, végétarisme...) soient à justifier.

Ainsi que la jugé le Conseil d'État (25 octobre 2002, n°251161 et 361441), les repas proposés peuvent être personnalisés selon les goûts, mais leur composition ne saurait directement reposer sur la religion réelle, déclarée ou supposée.

La Ligue de l'enseignement de Lozère prends aujourd'hui position afin que chaque enfants accueillis sur ces structures puissent avoir droit à des repas équilibrés, elle s'engage dans la mesure du possible à fournir des repas en respectant au maximum les régimes alimentaires de chacun. Tout les enfants présentant un PAI avec des recommandations strictes du médecin bénéficieront de leurs menus spécifiques (*attention fournir le PAI à l'équipe de direction obligatoirement*).

Régimes alimentaire de l'enfant (prénom - nom) :

Régime particulier : o. Oui Non (*si oui précisé le régime et si il fait suite à un PAI ou non*)

.....
.....
.....
.....

Fait à
Le

Document à remplir OBLIGATOIREMENT même si l'enfant n'à aucun régime spécifique

Signatures du (des) représentant(s) légal(aux)