

## POLITIQUE ALIMENTAIRE POUR UNE SAINÉ ALIMENTATION

### 1. PRÉSENTATION

L'article 257 de la Loi sur l'instruction publique prévoit que les services de restauration relèvent de la commission scolaire. En conséquence, ce document présente la politique alimentaire qui doit s'appliquer dans tous les établissements primaires, secondaires, les centres de formation et les centres administratifs sous la juridiction de la Commission scolaire des Affluents en ce qui concerne les services alimentaires offerts aux élèves.

### 2. BUT DE LA POLITIQUE

Les buts de la politique sont :

- 2.1 Offrir un environnement favorable à l'adoption et au maintien de saines habitudes alimentaires ainsi que dans le développement des compétences personnelles des élèves à cet égard ;
- 2.2 De préciser les orientations et les moyens d'action de la Commission en vue d'assurer la qualité de l'alimentation et de favoriser un état nutritionnel optimum chez les jeunes ;
- 2.3 De déterminer les rôles et les responsabilités spécifiques des divers intervenants dans les établissements et les services de la Commission en regard de l'organisation et la gestion des services alimentaires.


### 3. OBJECTIF GÉNÉRAL

L'objectif général de la politique vise à favoriser chez les élèves des écoles et des centres un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

### 4. OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Les objectifs spécifiques de la politique se traduisent comme suit :

- 4.1 Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts dans les établissements ;
- 4.2 Offrir un menu varié qui permet aux élèves de se procurer un repas complet couvrant le tiers des besoins nutritionnels de la journée ;

 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 1 de 15</b>


- 4.3 Permettre aux élèves de goûter à des mets nouveaux ;
- 4.4 Promouvoir certains mets moins populaires, mais essentiels au bon équilibre alimentaire ;
- 4.5 Prescrire les exigences minimales de fonctionnement des services alimentaires incluant l'aspect nutritionnel ;
- 4.6 Susciter des initiatives d'éducation, de communication et de promotion favorisant l'acquisition de saines habitudes de vie à long terme ;
- 4.7 Interdire la vente et l'utilisation d'aliments qui contiennent des ingrédients allergènes. (Voir annexe 4) ;
- 4.8 Mobiliser les différents partenaires scolaires et communautaires pour entreprendre des actions globales et concertées visant l'adoption d'une saine alimentation.

**5. FONDEMENTS**


- 5.1 Cette politique se veut refléter les orientations de la politique cadre du ministère de l'Éducation, des Loisirs et du Sport (MELS) relativement à l'adoption d'une saine alimentation.
- 5.2 Cette politique tient compte des orientations définies par le document « L'alimentation au Québec : voies d'action pour le milieu scolaire » publié en juin 1990 par les ministères de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, de la Santé et des Services sociaux et de l'Éducation.
- 5.3 Cette politique tient compte du document « L'alimentation des Québécoises et des Québécois... De la connaissance à l'action ! » publié par le ministère de la Santé et des Services sociaux en avril 1999.
- 5.4 Cette politique tient compte des recommandations de la Politique québécoise en matière de nutrition, publiée par le ministère de la Santé et des Services sociaux en mai 1977.

**6. EXIGENCES RELATIVES AUX REPAS**

- 6.1 Cette politique stipule que les aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien pour manger sainement, doivent être accessibles aux élèves. (Voir annexe 1) En tout temps, pour la durée du contrat, le Guide alimentaire canadien en vigueur doit être respecté.

<p>Adoption le 17 juin 2008  CC08-0099</p>	<p><b>SECTION</b> Service des ressources matérielles</p>	 <p><b>RECUEIL DE GESTION</b></p>
<p>Page 2 de 15</p>	<p><b>POL • SRM • 003</b></p>	

- 6.2 Cette politique définit qu'un repas complet comporte les articles suivants :
- soupe ou potage ; jus de légumes ou de tomates en remplacement de la soupe ou potage ;
  - mets principal ;
  - pomme de terre ou substitut ;
  - légumes cuits ou crus ;
  - pain et beurre ou margarine ;
  - dessert du jour ; dessert au lait, fruits frais ou en conserve ;
  - lait nature ou jus de fruits.
- 6.3 Cette politique prévoit que tous les articles aux menus seront offerts à la carte en plus du repas complet afin de permettre aux élèves de compléter leur boîte à lunch ;
- 6.4 Cette politique détermine que les mets servis dans les services alimentaires devront répondre aux exigences qualitatives et quantitatives définies aux annexes 2, 3 et 4.
- 6.5 Collations : Les collations offertes par les établissements scolaires doivent être saines, nutritives et doivent respecter les orientations de la politique alimentaire.
- 6.6 Les aliments doivent être sains, nutritifs, équilibrés, de bonne qualité gustative.
- 6.7 Le Concessionnaire doit utiliser du bœuf haché maigre (85%).
- 6.8 Le Concessionnaire doit choisir des coupes maigres sans gras apparent.
- 6.9 Le Concessionnaire doit privilégier les cuissons de viandes grillées et rôties.
- 6.10 Le Concessionnaire doit éviter d'utiliser les aliments cuits en grande friture (ex. : beignets de poisson ou de poulet).
- 6.11 Le Concessionnaire doit privilégier l'utilisation de matières grasses polyinsaturées, monoinsaturées et de décourager l'utilisation de matières grasses saturées et de gras trans ;
- Le Concessionnaire doit tenir compte de cette orientation et équilibrer les menus en conséquence et aussi, équilibrer les choix quant à la demande de nouveaux produits.
- 6.12 Le Concessionnaire doit faire la promotion à l'encouragement des normes d'une saine alimentation en diminuant les prix des aliments dont l'usage est à encourager.

 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 3 de 15</b>

6.13 Le Concessionnaire devra en tout temps être en mesure d'attester de la qualité des aliments et des ingrédients qu'il utilise.

## **7. RÔLE ET RESPONSABILITÉS DES GESTIONNAIRES**

Le Conseil des commissaires adopte la politique alimentaire. Les services, les établissements scolaires et le concessionnaire se partagent les responsabilités quant à la planification, l'organisation, la mise en opération et l'évaluation des services alimentaires à la Commission scolaire des Affluents.

### **7.1 Le Service des ressources matérielles**

Le Service des ressources matérielles assume les responsabilités des aspects suivants :


- ◆ Le contrôle et l'évaluation de l'application de la politique alimentaire dans les écoles sous sa responsabilité ;
- ◆ Le respect de la qualité des services fournis aux clients de la cafétéria en collaboration avec le concessionnaire ;
- ◆ Le soutien aux établissements et les concessionnaires dans leurs responsabilités respectives ;
- ◆ La supervision de l'application et du respect du contrat par les concessionnaires.

### **7.2 La direction d'établissement**

La direction d'établissement assume les responsabilités des aspects suivants :

#### **Alimentation**

- ◆ Déterminer avec le concessionnaire les heures et les modes d'opération des services alimentaires et informer celui-ci de tout changement d'horaire de cours ou du nombre d'élèves qui pourrait affecter le service de cafétéria;
- ◆ S'assurer de l'application de la politique alimentaire et du respect de la qualité des services fournis aux usagers par des visites régulières au service;

<b>Adoption le 17 juin 2008 CC08-0099</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	 <b>RECUEIL DE GESTION</b>
<b>Page 4 de 15</b>	<b>POL • SRM • 003</b>	

- ◆ Effectuer une supervision qualitative et quantitative des activités du concessionnaire incluant les éléments suivants et avise le Service des ressources matérielles de toute non-conformité à la politique alimentaire ;
  - Le suivi des menus approuvés ;
  - La variété des articles offerts ;
  - La qualité des aliments ;
  - Le respect des prix de vente en vigueur ;
  - Le service à la clientèle.
  
- ◆ Procéder, lorsque nécessaire, avec la collaboration du Service des ressources matérielles, à l'évaluation des produits et services alimentaires dispensés aux fins d'amélioration des services ;
  
- ◆ Favoriser dans son milieu l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une alimentation saine et équilibrée en impliquant les élèves et le personnel;


La direction d'établissement peut s'adjoindre un comité de nutrition pour la supporter dans l'application de son mandat.

### Lieux

- ◆ Offrir des lieux adéquats et des conditions favorables lors des repas, tel que :
  - a) S'assurer que les lieux utilisés pour les repas sont sécuritaires en tout temps;
  - b) Faire du repas un moment agréable de la journée scolaire, notamment en s'assurant que les endroits où les jeunes mangent sont accueillants et conviviaux.

### Éducation, promotion et communication


- ◆ Mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent une saine alimentation, tel que :
  - a) Intégrer au quotidien des activités de sensibilisation aux saines habitudes de vie;
  - b) Inscire dans le programme de promotion et de prévention des services éducatifs complémentaires des activités liées au développement de saines habitudes de vie ;

 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 5 de 15</b>

- c) Sensibiliser l'ensemble des éducateurs à l'importance de promouvoir des attitudes et des comportements essentiels à l'adoption de saines habitudes de vie ;
  - d) Offrir aux jeunes de nouveaux aliments et mets pour leur permettre de développer leur goût ;
  - e) Organiser des activités parascolaires qui permettent de développer des habiletés culinaires ;
  - f) Réaliser régulièrement des activités de promotion qui encouragent l'adoption de saines habitudes de vie (ex : mois de la nutrition ; moi, je croque 5 fruits et légumes, etc.) ;
  - g) Profiter d'activités spéciales pour sensibiliser les parents aux saines habitudes alimentaires.
- ◆ Informer périodiquement les parents et la communauté des différentes actions mises en place afin qu'ils soutiennent les efforts du milieu scolaire et assurent une continuité, tel que :
- a) Diffuser des messages, des vidéos, etc. sur le site Internet de l'école ;
  - b) Introduire une section particulière dans un rapport annuel ;
  - c) Publier des articles dans un journal local ou celui de l'école ;
  - d) Remettre des brochures publiées par des ministères ou d'autres organismes ;
  - e) Distribuer régulièrement une lettre d'information ;
  - f) Distribuer des dépliants produits avec des partenaires du milieu (CSSS), municipalité, etc.) ;
  - g) Tenir des stands à l'occasion de visites de parents à l'école ou durant des activités sociales de la communauté.

### 7.3 Le Concessionnaire

Le concessionnaire assume les responsabilités des aspects suivants :

<p>Adoption le 17 juin 2008 CC08-0099</p>	<p><b>SECTION</b> Service des ressources matérielles</p>	 <p><b>RECUEIL DE GESTION</b></p>
<p>Page 6 de 15</p>	<p><b>POL • SRM • 003</b></p>	

- ◆ Collaborer avec la direction de l'établissement concernant les mesures prises pour assurer la sécurité des élèves souffrant d'allergies alimentaires ;
- ◆ Fournir les services alimentaires prévus par contrat avec la Commission scolaire et afficher les menus et la liste de prix des aliments offerts;
- ◆ Faire approuver annuellement par le Service des ressources matérielles, la liste des menus et des prix avant toute modification concernant les produits offerts.
- ◆ Collaborer avec la direction d'établissement à faire de la promotion et/ou des activités favorisant une saine alimentation.

## 8. **EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE**

Les services alimentaires destinés aux fins ci-après décrites sont exclus de la présente politique:

- 8.1 Certains «événements spéciaux» comme repas payés en tout ou en partie par la Commission scolaire, l'école ou le centre, menus gastronomiques, activités de circonstances tenues par la Commission scolaire, l'établissement, les parents ou les élèves.
- 8.2 Campagnes de financement à l'extérieur de l'établissement scolaire.


## 9. **MACHINES DISTRIBUTRICES**

### 9.1 Principe

Les machines distributrices sont sous la responsabilité des unités administratives et doivent respecter en terme de contenu la présente politique.

## 10. **ENTRÉE EN VIGUEUR**


Cette politique entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2008.

 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 7 de 15</b>

# ANNEXE 1

Guide alimentaire canadien disponible dans le site [www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php)




Adoption le 17 juin 2008 CC08-0099	SECTION Service des ressources matérielles	 Commission scolaire des Affluents
Page 8 de 15	POL • SRM • 003	




**ANNEXE 2  
RÉGLEMENTATION RELATIVE AUX REPAS**

<b>REPAS COMPLET – PRÉSCOLAIRE ET PRIMAIRE</b>			
<b>COMPOSANTES</b>	<b>SPÉCIFICATIONS</b>	<b>Préscolaire, 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> ANNÉE</b>	<b>5<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup> ANNÉE</b>
Soupe	Bouillon dégraissé de viande ou de légumes incluant des pâtes alimentaires ou des céréales ou des légumineuses et des légumes et/ou du lait.  Un consommé ne peut remplacer une soupe ou une soupe crème.  À la place de la soupe ou de la crème.	180 ml (louche de 6 onces)	180 ml (louche de 6 onces)
Jus de légumes ou de tomate		125 ml	125 ml
Mets principal	Viande, volaille, poisson, abats.  Les aliments contenant un enrobage tel que les poissons, poulet, etc. doivent être enrobés dans une chapelure légère et non dans de la pâte. Le poids des mets est calculé sur la portion de mets protéique contenu dans l'aliment et non sur le poids total de l'aliment. Oeufs (omelette, quiche, etc.)  Mets en casserole  Légumineuses	100 g cuit  Équivalent à 2 œufs (catégorie Moyen) 75 g de mets protéiques  200 ml	150 g cuit  Équivalent à 2 œufs (catégorie Gros) 100 g de mets protéiques 250 ml
Légumes	Cuits ou crus Salade de légumes	125 ml de solide	125 ml de solide
Pomme de terre ou substitut	Pomme de terre, pâte alimentaire, riz	80 g cuit ou 125 ml	100 g cuit ou 150 ml
Pain	Blé entier ou enrichi	30 g ou 1 tranche	30 g ou 1 tranche
Matières grasses	Beurre, margarine ou vinaigrette	5 g ou 15 ml	5 g ou 15 ml
Desserts: Fruits frais ou en conserve	Entiers ou en morceaux	1 moyen, 2 moitiés ou 125 ml de solide	1 1/2 moyen, 3 moitiés ou 160 ml de solide
Desserts au lait	Tapioca, pouding au riz, pouding à la vanille, caramel, etc.	125 ml	150 ml
Lait	Partiellement écrémé	200 ml	200 ml
Jus de fruits	Sans sucre ajouté	170 ml	170 ml

Les menus doivent être distribués **mensuellement** à la clientèle scolaire.


 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 9 de 15</b>

REPAS COMPLET - SECONDAIRE		
COMPOSANTES	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ MINIMALE
Soupe	Bouillon dégraissé de viande ou de légumes incluant des pâtes alimentaires ou des céréales ou des légumineuses et des légumes et/ou du lait.  Un consommé ne peut remplacer une soupe ou une soupe crème.	180 ml (louche de 6 onces)
Jus de légumes ou de tomate	À la place de la soupe ou de la crème.	125 ml
Mets principal	Viande, volaille, poisson, abats.  Les aliments contenant un enrobage tel que les poissons, poulet, etc. doivent être enrobés dans une chapelure légère et non dans de la pâte. Le poids des mets est calculé sur la portion de mets protéique contenu dans l'aliment et non sur le poids total de l'aliment.  Oeufs (omelette, quiche, etc.)  Mets en casserole Légumineuses	150 g cuit  Équivalent à 2 œufs (catégorie Gros) 100 g de mets protéiques 250 ml
Légumes	Cuits ou crus Salade de légumes	125 ml de solide
Pomme de terre ou substitut	Pomme de terre, pâte alimentaire, riz	100 g cuit ou 150 ml
Pain	Blé entier ou enrichi	30 g ou 1 tranche
Matières grasses	Beurre, margarine ou vinaigrette	5 g ou 15 ml
Desserts: Fruits frais ou en conserve	Entiers ou en morceaux	1 1/2 moyen, 3 moitiés ou 160 ml de solide
Desserts au lait	Tapioca, pouding au riz, pouding à la vanille, caramel, etc.	150 ml
Lait	Partiellement écrémé	200 ml
Jus de fruits	Sans sucre ajouté	170 ml


Adoption le 17 juin 2008 CC08-0099	SECTION Service des ressources matérielles	 <b>RECUEIL DE GESTION</b>
Page 10 de 15	POL • SRM • 003	

## REPAS COMPLET – CENTRE DE FORMATION


COMPOSANTES	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ MINIMALE
Soupe	Bouillon dégraissé de viande ou de légumes incluant des pâtes alimentaires ou des céréales ou des légumineuses et des légumes et/ou du lait. Un consommé ne peut remplacer une soupe ou une soupe crème.	180 ml (louche de 6 onces)
Jus de légumes ou de tomate	À la place de la soupe ou de la crème.	125 ml
Mets principal	Viande, volaille, poisson, abats.  Les aliments contenant un enrobage tel que les poissons, poulet, etc. doivent être enrobés dans une chapelure légère et non dans de la pâte. Le poids des mets est calculé sur la portion de mets protéique contenu dans l'aliment et non sur le poids total de l'aliment.  Oeufs (omelette, quiche, etc.)  Mets en casserole Légumineuses	125 g cuit    Équivalent à 2 œufs (catégorie Gros) 90 g de mets protéiques 250 ml
Légumes	Cuits ou crus Salade de légumes	125 ml de solide
Pomme de terre ou substitut	Pomme de terre, pâte alimentaire, riz	100 g cuit ou 150 ml
Pain	Blé entier ou enrichi	30 g ou 1 tranche
Matières grasses	Beurre, margarine ou vinaigrette	5 g ou 15 ml
Desserts: Fruits frais ou en conserve	Entiers ou en morceaux	1 moyen, 2 moitiés ou 125 ml de solide
Desserts au lait	Tapioca, pouding au riz, pouding à la vanille, caramel, etc.	125 ml
Lait	Partiellement écrémé	200 ml
Thé-café		170 ml
Jus de fruits	Sans sucre ajouté	170 ml

 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 11 de 15</b>

<b>ARTICLES COMPLÉMENTAIRES</b>		
<b>COMPOSANTES</b>	<b>SPÉCIFICATIONS</b>	<b>QUANTITÉ MINIMALE</b>
Sandwich	Pain tranché de toute sorte : blanc enrichi, à grains entiers, Wrap, pita, tortillas, etc.  Garniture : viande, volaille, poisson, oeuf ou fromage.	2 tranches  60 g
Assiette froide Salade tiède	Viande ou substitut Légumes ou fruits	90 g cuit Minimum (3) variétés (250 ml)
Petite assiette froide Petite salade tiède	Viande ou substitut Légumes ou fruits	45 g cuit Minimum (3) variétés (175 ml)
Salade du chef	Laitue et autres légumes	250 ml
Salade préparée (macaroni, pomme de terre, riz)	Une attention particulière doit être apportée à la quantité de matières grasses utilisées.	125 ml
Fromage en cube	Type cheddar ou équivalent - portion préemballée	20 à 30 g
Oeufs cuits durs	Grosseur moyenne	Unité
Hambourgeois	Viande cuite (bœuf, poulet)	90 g
Sous-marin	Pain Viande et fromage Fréquence : Voir annexe 3	15 cm 90 g
Pizza	Viande et fromage Légumes Fréquence : Voir annexe 3	90 g 125 ml
Sauce d'accompagnement	Sauce à spaghetti Sauce au poulet chaud Sauce Chili	30 ml
Frites	Fréquence : Voir Annexe 3	90 g
Gelée aux fruits	Comportant 60 ml de fruits frais ou en conserve	125 ml
Dessert au lait (pouding)	Préparé avec du lait partiellement écrémé	125 ml

<b>Adoption le 17 juin 2008 CC08-0099</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	 <b>RECUEIL DE GESTION</b>
<b>Page 12 de 15</b>	<b>POL • SRM • 003</b>	

Yogourt	Nature ou aux fruits - partiellement écrémé	125 ml
Crème glacée, lait glacé et yogourt glacé	Portion préemballée	75 ml
Muffins	Au son, à l'avoine ou aux fruits	70 g
Biscuits (galette)	De type galette à l'avoine, aux fruits, etc.	10 cm de diamètre
Gâteau ou carré	De préférence à base de fruits servis avec une sauce aux fruits ou glaçage léger.	7cm <sup>2</sup>
Tarte	Garniture au lait ou aux fruits de préférence. Une seule croûte à base de céréales ou de farine de blé.	25 cm (8 portions) ou 7 cm <sup>2</sup>
Maïs éclaté nature	25% moins de gras	25g
Fruits secs Graines de tournesol, citrouille	Portion préemballée Non salées	Selon le marché
Brevages: Jus de fruits	Sans sucre ajouté	175 ml
Lait	Partiellement écrémé	200 ml
Lait au chocolat	Fait avec du lait partiellement écrémé	200 ml
Brevage au yogourt	De type Yop	Selon le marché
Eau embouteillée		330 ml
Thé, café, tisane	Pour la clientèle adulte	175 ml
Céréales	Cuites ou froides non enrobées de sucre	125 ml
Confitures	Au déjeuner seulement	1 godet


 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 13 de 15</b>

### ANNEXE 3

#### FRÉQUENCE PERMISE POUR LA CONSOMMATION DE CERTAINS ALIMENTS

D'évidence, la consommation de certains aliments n'est pas recommandée sur une base régulière; elle est même, pour certains aliments interdite. La fréquence des aliments énumérés ci-après doit obligatoirement être respectée par le Concessionnaire.

	<i>Interdit</i>	<i>Fréquence permise</i>			
		<b>En tout temps</b>	<b>1 fois par sem.</b>	<b>1 fois aux 2 sem.</b>	<b>1 fois par mois</b>
Toutes les variétés de bonbons et pastilles médicamenteuses.	X				
Pâtisseries riches en gras et en sucre, maison ou de type commercial, garnies à la crème végétale ou animale et /ou enrobées de glaçage ou contenant des fruits.	X				
Biscuits de type commercial : éponge, à la crème, recouverts de chocolat.	X				
Eaux glacées aromatisées (slush).	X				
Boissons gazeuses	X				
Céréales enrobées de sucre.	X				
Gomme à mâcher	X				
Croustilles, chocolat et autres friandises de même type.	X				
Barres tendres nature		X			
Barres de chocolat à base de lait contenant des raisins secs ou de type gaufrettes ou biscuits.	X				
Frites	X				
Poutine	X				
Pizza				X	
Hambourgeois (boeuf, poulet)				X	
Hot-dog	X				
Sous-marin				X	

Adoption le 17 juin 2008 CC08-0099	<b>SECTION</b> Service des ressources matérielles	 Commission scolaire des Affluents	<b>RECUEIL DE GESTION</b>
Page 14 de 15	POL • SRM • 003		


## ANNEXE 4

### ALLERGIES ALIMENTAIRES

#### Attention aux allergies

Interdiction d'utiliser de l'huile d'arachide dans la cuisson des aliments et vendre tout produit alimentaire contenant des arachides ou des noix (amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes ou avelines, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches et noix de Grenoble).

De plus, il serait important d'informer les clients lorsque certains produits offerts contiennent l'un ou l'autre des éléments allergènes suivants: graines de sésame, lait, œufs, poissons, crustacés et mollusques, soja et blé.

 <b>RECUEIL DE GESTION</b>	<b>SECTION Service des ressources matérielles</b>	<b>Adoption 17 juin 2008 CC08-0099</b>
	<b>POL • SRM • 003</b>	<b>Page 15 de 15</b>