

Devant la complexification croissante et la multiplication des demandes relatives à des régimes alimentaires spécifiques, il est nécessaire que le Chambon se positionne clairement auprès des groupes accueillis afin de structurer et d'organiser l'offre de repas.

1. Afin de s'organiser dans l'intérêt de tous, **l'organisateur doit impérativement spécifier par écrit au Chambon (mail, fax...) ses demandes concernant tous les régimes alimentaires spécifiques avec un délai de prévenance de 10 jours minimum avant le premier jour du séjour.**

Si cette condition est respectée, Le Chambon s'engage sur les points suivants :

2. Régimes alimentaires spécifiques liés à des allergies alimentaires :

Les informations concernant les régimes alimentaires spécifiques **liés à des allergies alimentaires seront obligatoirement accompagnées lors de la demande des PAI ou certificats médicaux qui préciseront de manière explicite les aliments interdits.** Le Chambon s'autorise à ne pas y répondre favorablement en cas de protocoles trop lourds et jugés incompatibles avec une restauration collective.

3. Goûts et préférences alimentaires :

La restauration fait partie intégrante du projet de l'Établissement. Les menus sont élaborés à destination de publics sportifs et les grammages adaptés. Les produits utilisés sont très majoritairement frais, locaux, de saison et bio à 30 %. L'équipe de restauration du Centre élabore les plats servis et ne fait pas appel à de la nourriture industrielle.

4. Repas à connotation confessionnelle :

Une alternative sans viande au menu standard sera proposée en veillant à assurer un apport protéiné de remplacement (protéines végétales, poisson, œuf,...). Le repas sans viande sera élaboré autant que possible sur la même base que le menu standard.

Du fait d'un service au plat, les usagers de chacun de ces menus seront rassemblés à la même table.

Cette alternative sera proposée à la fois aux « sans porc » et aux « halal ou casher ». Aucune viande halal ou casher ne sera servie en substitution.

5. En conclusion :

Au Chambon, seules 3 demandes de repas sont désormais possibles :

- standard
- sans viande
- sans porc → en cas de porc dans le repas standard, le repas sans porc consiste à remplacer le repas standard par le repas sans viande.

Au Chambon, seules 2 réponses de menus seront apportées : standard et sans viande.

Se rajoutent les menus liés à des allergies alimentaires qui seront pris en considération dans la limite du possible.

Dorénavant, lors de la phase d'élaboration des menus, 2 menus seront donc préparés et feront l'objet d'un affichage commun : le menu standard et le menu sans viande.

A remplir et à envoyer au Chambon Centre de Plein Air de la Charente, par mail, fax ou courrier (minimum 10 jours avant le séjour).

NOM de l'organisme :

Adresse :

Tél. : E-mail :

Dates du séjour du/...../..... **au**/...../.....

Nombre de mineurs : Nombre d'adultes : Nombre total :

	Repas standard	Repas sans viande	Repas sans porc	Repas avec allergies (joindre PAI ou certificats médicaux)	Nombre total des repas
Noter le nombre de personnes par type de repas					

Le Nom et signature du responsable légal