

Beste ouder,

U heeft misschien al vernomen dat op 13 december 2014 de nieuwe Europese allergenenwetgeving in voege trad. Deze wetgeving verplicht horecazaken, maar ook schoolrestaurants en verzorgingscentra om hun leerlingen / bewoners in te lichten over 14 courante allergenen die aanwezig kunnen zijn in de niet-voorverpakte voeding die ze serveren. Bedoeling is om de consument op voorhand te informeren over een aantal allergenen die mogelijks in het voedsel kunnen verwerkt zitten.

Onder allergenen verstaat men de 14 stoffen en producten die verantwoordelijk zijn voor de voornaamste (wat het risico en het aantal betreft) allergieën of voedselintoleranties:

zwaveldioxide, ei, gluten, lupine, melk, mosterd, noten, pinda's, schaaldieren, selder, sesamzaad, soja, vis en weekdieren.



Als uw kind op school blijft eten

Een warm middagmaal op school gebruiken is een dienst van de school. Hiervoor werken wij samen met traiteurdienst HANSENS catering. De maaltijden worden elke schooldag (behalve op woensdag) vóór 9 uur 's morgens opgenomen en besteld.

Op de website van de school vindt U het menu in een maandoverzicht.

Via een link kan U de maaltijdonderdelen en allergeneninformatie dag per dag raadplegen.

Indien uw kind allergisch is aan bepaalde ingrediënten kan u die dag boterhammen meegeven naar school.

Andere activiteiten op school

Soms zijn er activiteiten op school, brengt een kind een verjaardagshapje mee, delen kinderen een koek op de speelplaats, enz... In deze gevallen is het belangrijk dat uw kind, indien het allergisch reageert op bepaalde voedingsmiddelen, leert wat het mag en niet mag aannemen.

Indien uw kind sterk allergisch reageert en op doktersadvies moet opletten voor bepaalde allergenen, gelieve de school hierover te informeren.

Wij zorgen er dan voor dat deze gegevens in het medisch dossier worden opgenomen.

Indien u vragen heeft, gelieve contact op te nemen.

Dank voor uw medewerking,

Directie en leerkrachten