Comunicação sobre alergénios nas ementas

Em conformidade com o regulamento (EU) nº1169/2011, os procedimentos internos da Eurest pressupõem o preenchimento de um "mapa de alergénios", no qual são identificados os alergénios de cada prato que compõe a ementa. Este documento interno constitui uma ferramenta de trabalho dinâmica e de preenchimento diário, realizado pela equipa Eurest através da consulta dos rótulos dos diferentes ingredientes que compõem cada um dos pratos.

Nas situações em que a equipa da cozinha tenha necessidade de utilizar ingredientes na confeção diferentes dos previstos, esta informação é atualizada de imediato no mapa (ex.: o arroz de tomate, que habitualmente é feito com tomate em natureza, sem qualquer alergénio, pode pontualmente ser feito com polpa de tomate, que já inclui ingredientes com alergénios que variam com a marca).

Uma vez que o planeamento das ementas é sempre feito com pelo menos 1 mês de antecedência, a identificação dos alergénios na própria ementa poderá incorrer em desinformação. Para assegurar que a informação prestada é sempre a mais atualizada, e sempre que seja necessário prestar informações acerca de um alergénio, deve ser questionada diretamente a nossa equipa.

Para garantir uma refeição adequada aos alunos com alergias e intolerâncias alimentares, é necessário que o Colégio receba uma declaração médica que indique as respetivas restrições. Com esta informação, a equipa da Eurest irá preparar, confecionar e servir refeições especificamente adaptadas a cada aluno. Isto assegura que todas as necessidades alimentares individuais sejam atendidas de forma adequada.