

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE INFORMATIONS CONSOMMATEURS – ALLERGENES ALIMENTAIRES	Référence	C_C 12.2020 - sem. 50
		N° de version	1
		Ancienne(s) réf.	aucune
		Diffusion	Décembre 2020
		N° page	Page 1 sur 7
Information	Didier LAURENT – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
Vérificateur	Stéphanie MATHIEU – Diététicienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		

1. OBJET

Depuis aujourd’hui, le 1er juillet 2015, un décret, le n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l’information des consommateurs sur la présence d’allergènes dans les **denrées alimentaires non-préemballées**.

Cela sous-entend qu’il faudra porter à la connaissance au consommateur ces informations.

La cuisine centrale communique chaque semaine la liste des plats pouvant contenir des allergènes, ces tableaux sont transmis aux services compétents qui se chargeront de diffuser les informations

Un allergène est une substance provoquant des allergies ou des intolérances pour celui qui le consomme.

2. DOMAINE D'APPLICATION

- + Les restaurants des sites scolaires et des centres de loisirs, des foyers, foyer-résidence, crèches collectives, C.C.A.S des deux communes pour informations auprès des adhérents du portage à domicile

3. REFERENCES ET DOCUMENTS ASSOCIES



Décret, le n°2015-447 du 17 avril 2015,

4. LISTES DES ALLERGENES, AFFICHAGE OBLIGATOIRE PROVOQUANT DES ALLERGIES ET EXCEPTIONS

La réglementation INCO impose de dresser le tableau récapitulatif des allergènes présents dans les plats proposés aux consommateurs. Voici la liste des ingrédients et 14 allergènes majeurs :





5. MENUS EN CONSOMMATION **DU LUNDI 21/12/2020 AU 31/12/2020**

DEJEUNER

Lundi 21 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
RAVIOLIS AUX 8 LEGUMES	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Framage blanc vanille							X							
Pomme au four					X		X							

Mardi 22 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cubes et maïs vinaigrette	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Beignet de calamars												X		
Gratin de brocolis bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
BOURSIN NATURE					X		X							
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 23 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Potage courgette bio creme de gruyere	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Boeuf bourguignon	X		T	T	T	X	T				T	T		T
Jeune carotte	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Petit suisse							X							
Pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 24 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Medaillon de surimu sce cocktail	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Poulet bio sce supreme	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Tagliatelles						X					T			
Comte aoc							X							
Glace buchette glacee CHOCO/VAN					T	T	X				T			X

GOUTER

Lundi 21 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Samos							X							
Orange categorie 2 cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Mardi 22 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Compote pomme vanille	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Petits beurre					T	X	X				X			T

Mercredi 23 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pate a tartiner					X		X							X
Jus de raisin	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Jeudi 24 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Poire william	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Barre de cereales CHOCO NOISETTE 21 G	T	T			T	X	X							X

DEJEUNER

Lundi 28 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Haricots verts en vinaigrette au basilic	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Veau marengo	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Puree de potiron	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Kiwi 85/95 g bio	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													

Mardi 29 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade iceberg vinaigrette	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Cordon bleu			T			X	X				T			X
Poelee ratatouille	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
TomMe des pyrenees							X							
COMPOTE POMME BANANE	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 30 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Radis rapes frais vinaigrette ECHALOTTE	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Mijote d'haricots rouge et blancs	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Riz bio					T	T		T		T			T	T
Chanteneige							X							
Liegeois chocolat							X							X

Jeudi 31 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Crepe au fromage			T	T		X	X		T	T	X	T		
Filet de colin soe citron	X		T	T	T	X	X		X		T	X		T
Epinards bio bechamel	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Fromage blanc bio							X							
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

GOUTER

Lundi 28 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Donut					T		X				T			X

Mardi 29 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Mandarine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Coupelle de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Mercredi 30 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Quatre quart					X	X	X				X			
Yaourt a boire							X							

Jeudi 31 Décembre 2020

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Creme de gruyere							X							
Pain de campagne tranche						X								
Jus de pomme	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Légende :



Présence




Trace

- **Fiche techn. validées – sans allergènes connus**
- **Fiche techn. non validées_A VERIFIER – en attente de complément d’information**

INFORMATION	VERIFICATEUR	DATE DE TRANSMISSION
 Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	 Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM STAINS-PIERREFITTE	Le 16 Décembre 2020






Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - 


01.48.22.20.33 -



cuisine@stains.fr





Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - 

01.48.22.20.33 - 

cuisine@stains.fr



Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - 

01.48.22.20.33 - 

cuisine@stains.fr