

	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 04/01/2020 AU 08/01/2021**



DEJEUNER

Lundi 04 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Oeuf dur / mayo	X									X	X			
Rillettes de thon							X					X		
Steak hache cuit	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beignets de COURGETTE	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T		T
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Poire comice 55/60	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme royal 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 05 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre ciboulette vtt	X									X				
Salade verte	X									X				
Lasagne saumon			T	X		X	X		T	T	T	X		T
Babybel							X							
Coulommiers							X							
Ananas au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme peche	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 06 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Céleri remoulade	X		X							X	X			
Omelette parmentiere			T								X			
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
Bûche du pilat							X							
Orange cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 07 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Potage legumes bio	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Petit salé	T		X		T	T	T	T		T	T		T	T
Roti de dinde	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Lentilles cuites	X		T		T	X	T	T		X	T		T	T



Fromage blanc bio							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 08 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carottes a la coriandre - vinaigrette	X									X				
Salade d'endives /batavia	X									X				
PAVE DE CABILLAUD SAUCE PROVENCALE	X		T	T	T	X	T	T			T	X		T
Chou-fleur brisure bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
St moret							X							
Tartare ail et fines herbes							X							
Galette des rois 26cm					X	X	T				X			T



GOUTER

Lundi 04 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Puree de fruit pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Biscuit fourré chocolat						X	X				T			

Mardi 05 Janvier 2021

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

Mercredi 06 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Brioche nature					T	X	X				X		T	
Confiture	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Lait chocolat							X							

Jeudi 07 Janvier 2021

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

Vendredi 08 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Tablette de chocoat au lait					X	X	X							
Pain gouter						X								



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 23 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