

	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 18/01/2021 AU VENDREDI 22/01/2021



DEJEUNER

Lundi 18 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carottes râpées / raisins secs (salade de corinthe)	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Chipolatas de volaille	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Chipolatas grillées	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Frite	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Fromage blanc vanille							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé bio							X							
Banane extra petite aff/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Orange cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 19 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 iceberg/mals vinaigrette	X									X				
Marmite du pêcheur	T		T	T	T	T	X		X		T	X		T
Gratin de brocolis bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Tartare ail et fines herbes							X							
Tartare nature					X		X							
Purée de fruit pomme banane	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Salade de fruit au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 20 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Potage parisien	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Emincé de boeuf au paprika	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
Tortis bio au beurre						X								
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Mandarine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 21 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Maquereau à la tomate												X		



Sardine citron												X		
Brochette de volaille au jus	T		T	T	T	T	T				T	T		T
EPINARDS A L'EGYPTIENNE	T		T	T	T	X	T	T		T	T	T	T	T
Leerdammer							X							
TomMe des pyrenees							X							
Creme dessert chocolat bio							X							X
Creme dessert vanille bio							X							

Vendredi 22 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cuite rapée vinaigrette	X									X				
Haricots verts en vinaigrette au basilic	X									X				
Quenelles nature sauce moray	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	X	T	T	T
Riz bio	T		T		T	T	T	T		T	T		T	T
Camembert bio							X							
CHEVRE BUCHE 170 GR							X							
Poire passe crassane 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER

Lundi 18 Janvier 2021

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

Mardi 19 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pomme bicolore 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Tablette de chocolat noir					X	X	X							
Pain gouter						X								

Mercredi 20 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'ananas	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Jeudi 21 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							
Coupelle de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Vendredi 22 Janvier 2021

	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





Légende :


X Présence **T** 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 05 Janvier 2021






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