

	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE INFORMATIONS CONSOMMATEURS – ALLERGENES ALIMENTAIRES	Référence	C_C 12.2020 - sem. 50
		N° de version	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	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 25/12/2021 AU VENDREDI 29/01/2021



DEJEUNER

Lundi 25 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade de pâtes au basilic						X					T			
Taboulé à la menthe						X								
Omelette NATURE							X				X			
Petits pois CUISINES	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Chanteneige							X							
Tomme blanche							X							
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Poire passe crassane bio 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 26 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte vinaigrette	X									X				
Salade batavia	X									X				
Brandade parmentière			T		T		X		T		T	X		
Fromage blanc bio							X							
Fromage blanc bio/creme de marron							X							
Langue de chat					T	X	X				X			
Palet breton					T	X	X				X			T

Mercredi 27 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Batonnet de surimi soe mayonnaise	X						T		X	X	X	X		
Concombre / maïs piqué	X									X				
Escalope de dinde bio à la mexicaine	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Riz bio pilaf	T		X	T	T	T	T	T		T	T	T	T	T
Coulommiers							X							
Poire guyot 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 28 Janvier 2021

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



Roti de veau au jus	T		T	T	T	X	T				T	T		T
Haricots panaches au oignons	T		X	T	T	X	T				T	T		T
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 29 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre a la creme ciboulette	T		T	T	T	T	X				T	T		T
Salade Iceberg vinaigrette	X									X				
Filet de lieu sauce matelote	X		T	T	T	X	T				T	X		T
Duo de courgettes/coquillettes						X								
Chamois d'or							X							
Comte aoc							X							
Ananas au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

GOUTER

Lundi 25 Janvier 2021

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

Mardi 26 Janvier 2021

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

Mercredi 27 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Compote pomme a boire	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Quatre quart					X	X	X				X			

Jeudi 28 Janvier 2021

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

Vendredi 29 Janvier 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Banane extra petite af/dt bio	* 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 – 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 SIVOM STAINS-PIERREFITTE Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Le 18 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