

	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 01/03/2021 AU VENDREDI 05/03/2021



DEJEUNER

Lundi 01 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade de pdt ciboulette - échalote	X									X				
Salade lentilles vinaigrette	X		X			X				X	X			
Omelette NATURE							X				X			
Haricots vert sachets persilles	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Yaourt aromatisé 125 gr - bio							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecume bio							X							
Orange categorie 2 cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 02 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
Lasagne saumon			T	X		X	X		T	T	T	X		T
Crème de gruyère							X							
Emmental							X							
Samos							X							
Crème dessert chocolat bio							X							X
Crème dessert vanille bio							X							

Mercredi 03 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre / maïs piqué	X									X				
Crêpe au fromage			T	T		X	X		T	T	X	T		
Brochette de volaille sauce curry	X		T	T	T	X	X	T		X	T	T	T	T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Gratin de brocolis bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Petit suisse							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 04 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carottes râpées au cumin - vinaigrette	X									X				
Concombre ciboulette vtt	X									X				
Tajine d'agneau	T		T		X	X	T	T		X	T		T	T
Semoule	T		T	T	T	X	T				T	T		T
Brebis creme							X							
Saint nectaire portions							X							
Saint nectaire portions ind							X							
Peche cube sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme poire	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 05 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave tranches	X									X				
Céleri remoulade	X		X							X	X			
Filet de lieu sce piperade	T		T		T	T	T	T		T	T	X	T	T
Riz bio aux petits legumes					T	T		T		T			T	T
Brie							X							
Saint paulin							X							
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER

Lundi 01 Mars 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 02 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Poire comice 55/60	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Coupelle de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Mercredi 03 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Kiri							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
GAUFRE DE LIEGE 50G						X	X				X			X
Jus de raisin	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Jeudi 04 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pomme royal 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Barre de cereales CHOCO NOISETTE 21 G	T	T			T	X	X							X

Vendredi 05 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Pate a tartiner					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 22 Février 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