

 	<b>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</b>  <b>INFORMATIONS CONSOMMATEURS – ALLERGENES ALIMENTAIRES</b>	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 08/03/2021 AU VENDREDI 19/03/2021**



# DEJEUNER

Lundi 08 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Oeuf dur bio/ mayo	X									X	X			
Rillettes de thon							X					X		
Escalope de poulet	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Gratin de coquillettes						X	X							
Fromage blanc bio							X							
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Poire william	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme bicolore 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 09 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia	X									X				
Pepite de colin / citron						X					X	X		T
Chou fleur bio bechamel	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
BOURSIN NATURE					X		X							
Coulommiers							X							
Ananas au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Purée de fruit pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 10 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cubes vinaigrette piq/niq	X									X				
Veloute tomate vache qui rit	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Roti de boeuf sauce poivre	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Haricots panaches au oignons	T		X	T	T	X	T				T	T		T
Saint paulin							X							
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



## Jeudi 11 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave bio vinaigrette	X									X				
Macedoine vinaigrette	X									X				
Gratin savoyard	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Petit suisse							X							
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Ananas	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

## Vendredi 12 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte rapée / mais	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
Filet de lieu sauce safran	T		T	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	T
Epinards bio bechamel	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Emmental							X							
St bricet							X							
Eclair pâtissier					T	X	X				X			X



# DEJEUNER

Lundi 15 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Batonnet de surimi sce mayonnaise	X									X	X	X		
Oeuf dur bio/ mayo	X									X	X			
Saute de veau a l'ancienne	X		T	T	T	X	T				T	T		T
Riz créole au beurre	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Tomme blanche							X							
TomMe des pyrenees							X							
Mandarine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 16 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia	X									X				
Palet vegetalien /ketchup					T	X	T				X			X
Beignets de salsifis	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T		T
Fromage blanc vanille							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Galette bretonne x2					T	X	X				X			T
Palmier par 2					T	X	X				T			T

Mercredi 17 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cubes vinaigrette piq/niq	X									X				
Carotte rapees vinaigrette aux agrumes	X									X				
Brochette poisson sce beurre blanc	X		T	T	T	X	X		X		T	X		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Boulghour à la provençale	X		T	T	T	X	T	T			T	T		T
Camembert bio							X							
Poire comice 55/60	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



## Jeudi 18 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pomelo	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Radis rapes frais vinaigrette ECHALOTTE	X									X				
Roti de dinde	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Roti de porc	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de pois casses	T		T	T	T	T	X				T	T		T
Kiri							X							
Leerdammer							X							
Peche cube sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme banane	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

## Vendredi 19 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pizza bio fromage-entree						X	X							
Filet de lieu au pistou	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Brocolis	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



# GOUTER

Lundi 08 Mars 2021

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

Mardi 09 Mars 2021

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

Mercredi 10 Mars 2021

	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

Jeudi 11 Mars 2021

	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 d'orange	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 12 Mars 2021

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





# GOUTER

## Lundi 15 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Biscuit nappe chocolat bio - 30 gr - ind.					T	X	T				T			T

## Mardi 16 Mars 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													
Beurre - goûter							X							
Miel	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

## Mercredi 17 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Yaourt a boire gervais							X							
GAUFRE DE LIEGE 50G						X	X				X			X
Pate a tartiner					X		X							X
Pain gouter						X								

## Jeudi 18 Mars 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													
Duo moelleux chocolat/vanille					T	X	X				X			X

## Vendredi 19 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Creme de gruyere							X							
Jus de pomme	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
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
 <b>Didier LAURENT</b> Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	 <b>Stéphanie MATHIEU</b> Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM STAINS-PIERREFITTE	<b>Le 28 Février 2021</b>





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

**01.48.22.20.33** - 

[cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)





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

**01.48.22.20.33** - 

[cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)



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

**01.48.22.20.33** - 

[cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)