

 	<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 29/03/2021 AU VENDREDI 29/04/2021**

**✚ Lundi 05 avril 2021 – Lundi de Pâques – Jour Férié.**

**Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par les équipes étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes. A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires. En cas de doute, veuillez contacter la cuisine centrale à l'adresse suivante : [cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)**



## DEJEUNER

Lundi 29 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave bio vinaigrette	X									X				
Haricots verts en vinaigrette au basilic	X									X				
Marmite du pêcheur	T		T	T	T	T	X		X		T	X		T
Spaghetti bio						X								
Chamois d'or							X							
Emmental							X							
Orange categorie 2 cal 6 blo	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Poire guyot 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Mardi 30 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				
Tabouli à la menthe						X								
Omelette NATURE							X				X			
Petits pois CUISINES	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Ananas bateau	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pomme bicolore 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Mercredi 31 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				
Crepe au fromage			T	T		X	X		T	T	X	T		
Gigot d'agneau à l'ail	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Poelee ratatouille	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Petit suisse							X							
Poire passe crassane blo 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

## Jeudi 01 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Jus de pamplemousse frais	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pomelo	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Radis beurre							X							
Saute de dinde sauce charcutiere	X		T	T	T	X	T	T		X	T	T	T	T
Saute de porc sauce charcutiere	X		T	T	T	X	T	T		X	T	T	T	T
Flageolets ail & persil	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Mini chevre ind					X		X							
Samos							X							
Liegeois chocolat							X							X
Liegeois vanille					X	X	X							

## Vendredi 02 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte bio	X									X				
Brandade parmentiere maison	T		T	T	T	T	X				T	X		T
Brie							X							
TomMe des pyrenees							X							
Ananas au sirop	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Puree de fruit pomme bio	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													



# DEJEUNER

Mardi 06 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Maquereau a la moutarde										X		X		
Maquereau a la tomate												X		
Sardine citron												X		
Veau marengo	X		X	T	T	X	T				T	T		T
Riz bio					T	T		T		T			T	T
Fromage blanc bio							X							
Kiwi	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pomme royal 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Mercredi 07 Avril 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				
Radis rondelles frais vinaigrette echalotte	X									X				
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Steak hache cuit / ketchup	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pomme campagnarde	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
TomMe des pyrenees							X							
Poire cube sirop	Fiche technique NON VALIDEE - En attente de complément d'information de l'industriel ou du fournisseur													

Jedi 08 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia /mimolette et croutons	X					X	X			X				
Legumes sautés au boulgour	T		X		T	X		T		X			X	T
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Banane extra petite af/dt bio	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Vendredi 09 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte rapée bio / maïs bio	Fiche technique VALIDÉE - Sans allergènes connus													
Filet de lieu sauce matelote	X		T	T	T	X	T				T	X		T
Epinards bio bechamel	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Samos							X							
Chou vanille frais	X				T	X	X				X			T



# GOUTER

Lundi 29 Mars 2021

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

Mardi 30 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Pate a tartiner					X		X							X
Pain gouter						X								

Mercredi 31 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Creme de gruyere							X							
GAUFRE DE LIEGE 50G						X	X				X			X
Jus de pomme	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pain gouter						X								

Jeudi 01 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Banane extra petite afrit bio	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Beurre - goûter							X							
Coupette de confiture assortie	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pain gouter						X								

Vendredi 02 Avril 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							
Petits beurre					T	X	X				X			T
Pomme jonagold 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													





# GOUTER

Mardi 06 Avril 2021

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

Mercredi 07 Avril 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 technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Beurre - goûter							X							
Biscuit fourre chocolat						X	X				T			
Tablette de chocolat noir					X	X	X							
Jus d'orange	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pain gouter						X								

Judi 08 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Galette bretonne x2					T	X	X				X			T
Puree de fruit pomme peche	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Vendredi 09 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Poire comice 55/60	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Beurre - goûter							X							
Coupele de confiture assortie	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes 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
 <p><b>Didier LAURENT</b> Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	 <p><b>Stéphanie MATHIEU</b> Diététicienne Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE</p> <p>Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	<p><b>Le 21 Mars 2021</b></p>







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)