

	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 26/04/2021 AU VENDREDI 07/05/2021



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

DEJEUNER

Lundi 26 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Oeuf dur / mayo	X									X	X			
Pate de volaille						X	X							
Pepite de colin / citron						X					X	X		T
Haricots beurre sachets 5/1 persilles	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Babybel							X							
CANTAL EMB 30GR							X							
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 27 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte bio	X									X				
Hachis parmentier			X	T	T	X	X		T	T	X	T	T	T
Yaourt aromatisé 125 gr - bio							X							
Madeleine					T	X	X				X			T
Palmier par 2					T	X	X				T			T

Mercredi 28 Avril 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			
Omelette au fromage							X				X			
Carottes braisées	T		X	T	T	T	T				T	T		T
St moret							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 29 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade de tomate AU BASILIC	X									X				
RÔti de veau sauce forestière	X		T	T	T	X	X	T		T	T	T	T	T
Haricots blancs ail & persil	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Carre de l'est							X							
Emmental							X							
Puree de fruit pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Vendredi 30 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Radis beurre							X							
Radis rapés frais vinaigrette ECHALOTTE	X									X				
Filet de colin au beurre blanc	T		T	T	T	T	X				T	X		T
Ble ratatouille						X								
Fromage blanc							X							
Petit suisse							X							
Poire comice 55/60	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER

Lundi 03 Mai 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				
Nuggets de ble ketchup			X			X	T		T		T	T		T
Epinards branche creme	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Fromage blanc bio							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 04 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre coriandre	X									X				
Salade verte	X									X				
Lasagne saumon			T	X		X	X		T	T	T	X		T
Creme de gruyere							X							
Emmental							X							
Salade de fruit au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 05 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Rillettes de thon							X					X		
Escalope de poulet sauce normande	T		T	T	T	X	X				T	T		T
Gratin choux fleurs bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Pomme royal 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 06 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte/tomate vinaigrette ail&coriandre	X		T	T	T	T	T			X	T	T		T
mafé agneau	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Riz bio					T	T		T		T			T	T
Brebis creme							X							
Ananas bateau	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Vendredi 07 Mai 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													
Cubes de poisson sœ citron	X		T	T	T	X	X		X		T	X		T
Purée de courgettes	T		T	T	T	T	X				T	T		T
Brie							X							
Saint paulin							X							
Mousse au chocolat							X							X



GOUTER

Lundi 26 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Brioche aux pépites de chocolat					T	X	X				X			T

Mardi 27 Avril 2021

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

Mercredi 28 Avril 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

Jeudi 29 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 techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain de campagne tranche						X								
Pate a tartiner					X		X							X

Vendredi 30 Avril 2021

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

GOUTER

Lundi 03 Mai 2021

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

Mardi 04 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Poire conference 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 05 Mai 2021

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

Jeudi 06 Mai 2021

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

Vendredi 07 Mai 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							
Miel	* 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
 Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	 Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM STAINS-PIERREFITTE	Le 22 Avril 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