

	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 31/05/2021 AU VENDREDI 11/06/2021

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 31 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia	X									X				
Saucisse de strasbourg	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Saucisse de volaille							T							T
Puree de potiron	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Creme de gruyere							X							
TomMe des pyrenees							X							
Poire cube sirop	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Puree de fruit pomme banane	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 01 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Crepe au fromage			T	T		X	X		T	T	X	T		
Navarin d'agneau	X		X	T	T	X	T				T	T		T
Jeune carotte	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Fromage blanc bio							X							
Yaourt aromatisé 125 gr - bio							X							
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 02 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre / maïs piqué	X									X				
Salade avocat/tomate	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Legumes sautés au boulgour	T		X		T	X		T		X			X	T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Bûche du pilat							X							
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Jeudi 03 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre/oeuf bio creme ciboulette	X		T	T	T	T	X			X	X	T		T
Salade harmonie	X		X							X				
Roti de dinde	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Gratin choux fleurs bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Emmental							X							
St bricet							X							
Clafoutis GRIOTTES 950G					T	X	X				X			T

Vendredi 04 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave tranches	X									X				
Haricots verts en vinaigrette au basilic	X									X				
Filet de cabillaud sauce safran	T		T	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	T
Riz bio pilaf	T		X	T	T	T	T	T		T	T	T	T	T
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Melon de marque	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

DEJEUNER

Lundi 07 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Rillettes de thon							X					X		
Veau marenco	X		X	T	T	X	T				T	T		T
Spaghetti bio						X								
Emmental							X							
Kiri							X							
Orange categorie 2 cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 08 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia /mimolette et croustons	X					X	X			X				
Palet vegetalien /ketchup					T	X	T				X			X
Petits pois	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Madeleine					T	X	X				X			T
Palmier par 2					T	X	X				T			T

Mercredi 09 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Céleri rémoulade/tomate	X		X							X	X			
Concombre / maïs piqué	X									X				
Filet de colin meunière						X					X	X		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Ble ratatouille						X								
BOURSIN NATURE					X		X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Jeudi 10 Juin 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													
Radis rondelles frais vinaigrette echalotte	X									X				
POULET LABEL ROUGE ROTI AUX	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Gratin dauphinois	T	T	T	T	T	T	X	T	T	T	T	T	T	T
Fromage blanc vanille							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Poire cube sirop	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Puree de fruit pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 11 Juin 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			
Taboule a la coriandre						X								
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
BOURSIN NATURE					X		X							
Camembert portion bio							X							
Fraise fraiche / chantilly	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													



GOUTER

Lundi 31 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													
Pate a tartiner					X		X							X
Pain gouter						X								

Mardi 01 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Duo moelleux chocolat/vanille					T	X	X				X			X

Mercredi 02 Juin 2021

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

Jeudi 03 Juin 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								

Vendredi 04 Juin 2021

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



GOUTER

Lundi 07 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Quatre quart					X	X	X				X			

Mardi 08 Juin 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 09 Juin 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
GAUFRE DE LIEGE 50G						X	X				X			X
Jus de raisin	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 10 Juin 2021

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

Vendredi 11 Juin 2021

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





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>Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE</p> <p>Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	 <p>Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE</p> <p>Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p>	<p>Le 31 Mai 2021</p>







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