

 	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		
Rédacteur	Nouza CHERIF – Qualitienne 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. RÉFÉRENCES 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 08/11/2021 AU VENDREDI 12/11/2021

DEJEUNER du Lundi 8 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betteraves assaisonnée en 5 eme gamme										X				
Macedoine mayonnaise										X	X			
Boeuf bourguignon	X		T	T	T	X	T				T	T		T
Belgnets de choux fleurs	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T		T
Brebis creme							X							
Tomme blanche							X							
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme royal 65/70	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Lundi 8 Novembre 2021

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



DEJEUNER du Mardi 9 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Choux blanc / mimolette vrac	X						X			X				
Pepite de colin / citron						X					X	X		T
Haricots vert sachets persilles	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Fromage blanc aux fruits 100g							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Galette bretonne x2					T	X	X				X			T
Madeleine					T	X	X				X			T



GOUTER du Mardi 9 Novembre 2021

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



DEJEUNER du Mercredi 10 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte vinaigrette piquiq	X									X				
Oeuf dur blo/ mayo	X									X	X			
Emincé de poulet sauce champignons/ marrons	X		T	T	T	X	X	T		T	T	T	T	T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Trio de légumes			X											
St bricet							X							
Poire guyot 65/70	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Mercredi 10 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Chausson aux pommes					T	X					X		T	



DEJEUNER du Vendredi 12 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
RAVIOLIS AUX 6 LEGUMES			X			X	X				X			
Camembert portion bio							X							
Emmental							X							
Pêche cube sirop	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Purée de fruit pomme fraise	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Vendredi 12 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Brioche aux pépites de chocolat					T	X	X				X			T
Jus d'orange	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													





Légende :


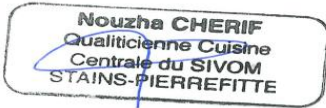

X

Présence

T

Trace


- Fiche techn. validées – sans allergènes connus
- Fiche techn. non validées **À VERIFIER** en attente de complément d'information

INFORMATION	REDACTEUR	VERIFICATEUR	DATE DE TRANSMISSION
<p>Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p> 	<p>Nouzha CHERIF Qualitiennne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains – Pierrefitte</p> 	<p>Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p> 	<p>Le 08 novembre 2021</p>





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

01.48.22.20.33 - 

cuisine@stains.fr