

 	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE INFORMATIONS CONSOMMATEURS – ALLERGENES ALIMENTAIRES	Référence	C_C 12.2020 - sem. 50
		N° de version	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	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 29/11/2021 AU VENDREDI 03/12/2021**

DEJEUNER du Lundi 29 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cubes bio/maïs bio vinaigrette	X									X				
Poireaux vinaigrette	X									X				
Nuggets de bœuf ketchup			X			X	T		T		T	T		T
Epinards branche bio crème	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Chamois d'or							X							
Tomme des pyrénées							X							
Orange catégorie 2 cal 6 bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Lundi 29 Novembre 2021

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



DEJEUNER du Mardi 30 Novembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte/boeuf dur-accomp	X									X	X			
Lasagne bolognaise			T	T		X	X		T	T	T	T		T
Fromage blanc							X							
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Palet breton					T	X	X				X			T
Palmier par 2					T	X	X				T			T



GOUTER du Mardi 30 Novembre 2021

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



DEJEUNER du Mercredi 1 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Oeuf dur bio mayonnaise/salade											X			
Roulé au fromage			T	T	T	X	X		T	T	T	T		T
Filet de colin sco citron	X		T	T	T	X	X		X		T	X		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Flan de courgette							X				X			
St bricet							X							
Pomme bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Mercredi 1 Décembre 2021

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



DEJEUNER du Jeudi 2 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Potage potiron	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Poulet roti aux herbes	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Haricots panaches au oignons	T		X	T	T	X	T				T	T		T
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Kiwi	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Poire	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Jeudi 2 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Puree de fruit pomme banane	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pate a tartiner					X		X							X
Pain gouter						X								



DEJEUNER du Vendredi 3 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carottes a la coriandre - vinaigrette	X									X				
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
Cassiolette de poisson au safran	T		T	T	T	T	T	T	X	T	T	X	T	T
Riz bio					T	T		T		T			T	T
Camembert portion bio							X							
Emmental							X							
Ananas au sirop	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Vendredi 3 Décembre 2021

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





Légende :



Présence



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 17 novembre 2021</p>

