

 	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE	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 ASSOCIÉS



➤ 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 06/12/2021 AU VENDREDI 10/12/2021

DEJEUNER du Lundi 6 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade du pêcheur	X									X		X		
Salade lentilles vinaigrette	X		X			X				X	X			
Veau marengo	X		X	T	T	X	T				T	T		T
Petits pois CUISINES	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Yaourt aromatisé 125 gr - bio							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Orange categorie 2 cal 6 bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Lundi 6 Décembre 2021

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



DEJEUNER du Mardi 7 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				
Choux blanc / mimolette vrac	X						X			X				
Palet vegetalien					T	X	T				X			X
Coquillettes aux petits legumes						X								
Bûche du plat							X							
Saint paulin							X							
Compote pomme vanille	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Salade de fruit au sirop	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Mardi 7 Décembre 2021

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



DEJEUNER du Mercredi 8 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte vinaigrette piquin	X									X				
Radis rondelles frais vinaigrette échalotte	X									X				
Escalope de poulet sauce forestière	X		T	T	T	X	X	T		T	T	T	T	T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Beignets de brocolis	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T		T
Fromage blanc vanille							X							
Kiwi	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Mercredi 8 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Chausson aux pommes					T	X					X		T	
Duo moelleux chocolat/vanille					T	X	X				X			X
Yaourt a boire							X							



DEJEUNER du Jeudi 9 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Gratin savoyard	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Salade verte-accompagnement plat	X									X				
BOURSIN NATURE					X		X							
Camembert portion							X							
Liegeois chocolat							X							X
Liegeois vanille					X	X	X							



GOUTER du Jeudi 9 Décembre 2021

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



DEJEUNER du Vendredi 10 Décembre 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betteraves cuites râpées	X									X				
Céleri remoulade	X		X							X	X			
Filet de cabillaud sauce basquaise	T		T	T	T	T	T		X		T	X		T
Ble ebly au beurre						X								
Emmental							X							
Kiri							X							
Poire	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER du Vendredi 10 Décembre 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			





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 22 novembre 2021</p>

