

 	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	Nouzaa CHERIF – Qualificatrice 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 17/01/2022 AU VENDREDI 21/01/2022**

CHANGEMENT DE MENUS

Comme de nombreux secteurs professionnels, la cuisine centrale est fortement impactée par les conséquences de l'épidémie de COVID qui flambe à nouveau en ce début d'année.

Suite à un manque de personnel important et afin de limiter les pertes de marchandises, c'est à regret que nous allons devoir modifier et aménager les menus dans les semaines à venir.

Voici les changements prévus pour l'instant :

- **lundi 17 janvier** : betteraves en cubes traiteur au lieu des betteraves/maïs bio
- **lundi 7 janvier** : haricots verts persillés au lieu du gratin de brocolis bio
- **mardi 18 janvier** : pépites de poisson au lieu de la marmite du pêcheur (*sauf crêches : filet de poisson*)
- **mercredi 19 janvier** : coquillettes au beurre au lieu du boulgour aux petits légumes
- **jeudi 20 janvier** : Rillettes de thon au lieu du velouté de courgettes bio (*sauf crêches : potage*)
- **jeudi 20 janvier** : escalope de poulet sans sauce au lieu de sauce forestière
- **vendredi 21 janvier** : lasagnes de saumon au lieu du dalh corail et riz basmati (*sauf crêches : filet de poisson et purée de légumes*)



DEJEUNER du Lundi 17 Janvier 2022

	Anhydride sulfurique	Arachide	Céleri	Chataîgne	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja
Salades exposées en 5 pots garnis										X				
Maroilles vertes achetés parilles	! Fiche info. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER du Mardi 18 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja
Filet de colin cèpe												X		
Reste de colin / citron						X					X	X		X



DEJEUNER du Mercredi 19 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Coquilles S.O au beurre						X								



DEJEUNER du Jeudi 20 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mouluque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja
Œuf dur - 20 g			†	‡	†	‡	‡				†	‡		†
Saccharose de goût	† Fiche tech. valide - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER du Vendredi 21 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Œuf	Poisson	Sésame	Soja
Filet de colin avec citron	X		†	†	†	X	X		X		†	X		†
Lasagne beurre			†	X		X	X		†	†	†	X		†





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 Qualificienne 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 10 Janvier 2022</p>

