

 	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 – 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 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 14/02/2022 AU VENDREDI 18/02/2022



DEJEUNER

Lundi 14 Février 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Pate de volaille						X	X							
Rillettes de thon							X					X		
Steak hache cuit	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Gratin de coquillettes						X	X							
Kiri							X							
Saint paulin							X							
Orange cal 6 blo	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 15 Février 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Betterave cubes et maïs vinaigrette	X									X				
Filet de colin meunière						X					X	X		T
Haricots beurre sachets 5/1 persilles	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Fromage blanc							X							
Fromage blanc vanille							X							
Madeleine					T	X	X				X			T
Palmier par 2					T	X	X				T			T

Mercredi 16 Février 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Oeuf dur blo mayonnaise/salade											X			
Oeuf dur blo/ mayo	X									X	X			
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Pizza aux légumes blo-plat						X	X							
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Poire	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Jeudi 17 Février 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte rapées vinaigrette aux agrumes	X									X				
Salade verte	X									X				
Escalope de poulet	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Petit salé	T		X		T	T	T	T		T	T		T	T
Lentilles cuisinées	X		T		T	X	T	T		X	T		T	T
Brie							X							
Pêche cube sirop	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Purée de fruit pomme bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 18 Février 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade de pdt ciboulette - échalote	X									X				
Salade verte	X									X				
Taboule à la coriandre						X								
Quenelles natures sauce normand	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	X	T	T	T
Brocolis	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Comté AOP emballé en portion							X							
St moret							X							
Banane extra petite aff/dt bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER

Lundi 14 Février 2022

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

Mardi 15 Février 2022

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

Mercredi 16 Février 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Compote pomme à boire	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Biscuit fourré chocolat						X	X				T			

Jeudi 17 Février 2022

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

Vendredi 18 Février 2022

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





Légende :


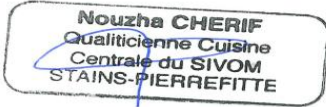



Présence



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 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 31 Janvier 2022</p>