

 	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 – 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 MARDI 19/04/2022 AU VENDREDI 22/04/2022



DEJEUNER

Mardi 19 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Taboule en 5 eme gamme	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Omelette fromage blo \$							X				X			
Gratin de brocolis blo	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Petit nova fruit							X							
Orange \$	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													

Mercredi 20 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Concombre / maïs plq/nq	X		X							X				
Salade iceberg vinaigrette \$	X									X				
Lasagne saumon			T	X		X	X		T	T	T	X		T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Emmental blo portion \$							X							
Liegeois chocolat							X							X

Jeudi 21 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Crepe aux champignons \$			T	T		X	X		T	T	X	T		
Boulette d'agneau						T	T				T			X
Duo de carottes			T											
Fromage blanc vanille							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Banane extra petite aff/dt \$	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Vendredi 22 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Choux blanc / mimolette \$	X						X			X				
Radis rondelles frais vinaigrette échalotte	X									X				
Filet de cabillaud sauce safran	T		T	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	T
Poelee ratatouille/pdt \$	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Boursin afh \$					X		X							
St moret BIO							X							
Ananas au sirop	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



GOUTER

Mardi 19 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Compote pomme à boire	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
GAUFRE DE LIEGE 55G \$						X	X				X			X

Mercredi 20 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature \$							X							
Beignet pomme					X	X	T				X			T
Pomme rouge \$	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter \$							X							
Miel	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain goûter						X								

Jeudi 21 Avril 2022

	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 goûter						X								

Vendredi 22 Avril 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature \$							X							
Marbre chocolat -500 g\$					X	X	X				X			
Poire conférence \$	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER - en attente d'information													





Légende :


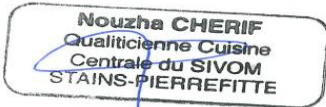

X

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 07 Avril 2022</p>

