

 	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 – 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 MARDI 07/05/2022 AU VENDREDI 10/06/2022



DEJEUNER

Mardi 07 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Tarte compotée courgettes/chevre bio 840g-entrée \$	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Omelette nature BIO							X				X			
Epinards branche bio crème	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Yaourt aromatisé - 125 gr \$							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Pomme golden \$	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													

Mercredi 08 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Carotte vinaigrette plq/nlq	X									X				
Salade verte-accompagnement plat	X									X				
Lasagne aux légumes \$	T		X	T	X	T	X	T	T	T	X	T	T	T
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Coulommiers							X							
Purée de fruit pomme pêche bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 09 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Polisson	Sésame	Soja
Salade maïs / surimi \$	X						T		X	X	X	X		
Roti de dinde	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Roti de porc					T		T							
Gratin choux fleurs bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Fromage blanc fruit 2.4%-100g \$							X							
Banane extra petite af/dt bio \$	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Vendredi 10 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Melon charentais	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Filet de cabillaud sauce safran	T		T	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	T
Riz bio aux petits légumes	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
CANTAL EMB 30GR							X							
St bricet \$							X							
Ciafoutis griottes BANDE 750 G					T	X	X				X			T



GOUTER

Mardi 07 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Kiri \$							X							
Jus d'ananas	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Pain gouter						X								

Mercredi 08 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature \$							X							
Muffin chocolat					T	X	X				X			X

Jeudi 09 Juin 2022

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

Vendredi 10 Juin 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Petits beurre 25g \$					T	X	X				X			T
Yaourt a boire \$							X							





Légende :


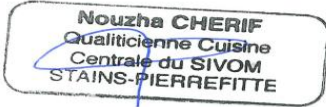



Présence



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 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 25 mai 2022</p>