

	<b>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</b>  <b>INFORMATIONS CONSOMMATEURS – ALLERGENES ALIMENTAIRES</b>	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		
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. REFERENCES 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 01/02/2021 AU VENDREDI 05/02/2021**



# DEJEUNER

## Lundi 01 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia	X									X				
Croque monsieur au jambon			T	T	T	X	X		T	T	T		T	T
Croque monsieur fromage						X	X			T	X			T
Petit suisse							X							
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Orange cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Poire guyot 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

## Mardi 02 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte rapée bio / mais bio , oeufs bio											X			
Boeuf bourguignon	X		T	T	T	X	T				T	T		T
Beignets de choux fleurs	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T		T
Kiri							X							
Tartare ail et fines herbes							X							
Crêpe au froment sucrée bio - 50 gr						X	X				X			

## Mercredi 03 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Radis beurre							X							
Couscous végétalien fèves de soja	T		X	T	T	X	T				T	T		X
Emmental							X							
Poire au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

## Jeudi 04 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lentille bio vinaigrette	X		X			X				X	X			
Salade de pdt ciboulette - échalote	X									X				
Emince de poulet sce estragon	T		T	T	T	X	X				T	T		T
Poelee forestiere			T											
Bûche du pilat							X							
Saint paulin							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

## Vendredi 05 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Céleri remoulade	X		X							X	X			
Macedoine vinaigrette	X									X				
Filet de cabillaud sauce creme aneth	T		T	T	T	T	X				T	X		T
Pommes de terre vapeur	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Yaourt aromatisé 125 gr - bio							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Clementine	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



# GOUTER

## Lundi 01 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Galette bretonne x2					T	X	X				X			T

## Mardi 02 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Kiwi	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Miel	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

## Mercredi 03 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Coupelle de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

## Jeudi 04 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Yaourt a boire gervais							X							
Brioche aux pépites de chocolat					T	X	X				X			T

## Vendredi 05 Février 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Creme de gruyere							X							
Jus de raisin	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								



## Légende :



Présence



Trace

- **Fiche techn. validées – sans allergènes connus**
- **Fiche techn. non validées – en attente de complément d'information**

INFORMATION	VERIFICATEUR	DATE DE TRANSMISSION
 <b>Didier LAURENT</b> Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	 <b>Stéphanie MATHIEU</b> Diététicienne Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	<b>Le 25 Janvier 2021</b>





Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - 

**01.48.22.20.33** - 

[cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)



Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - 

**01.48.22.20.33** - 

[cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)



Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - 

**01.48.22.20.33** - 

[cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)