

 	<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 12/04/2021 AU VENDREDI 16/04/2021**

**Malgré le soin apporté à la réalisation des plats, les recettes réalisées par les équipes étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes. A noter, des changements de menus peuvent intervenir en dernière minute, ce tableau est communiqué à titre indicatif en raison de nombreux problèmes d'approvisionnements liés au contexte de crise sanitaire actuel. Nous vous demandons une très grande vigilance pour les enfants ou adultes qui présenteraient des allergies ou des intolérances alimentaires. En cas de doute, veuillez contacter la cuisine centrale à l'adresse suivante : [cuisine@stains.fr](mailto:cuisine@stains.fr)**



# DEJEUNER

Lundi 12 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte	X									X				
Saucisse de strasbourg	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Saucisse de volaille							T							T
Purée de potiron	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Camembert blo							X							
Emmental							X							
Ananas au sirop	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Purée de fruit pomme banane	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Mardi 13 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Roulé au fromage			T	T	T	X	X		T	T	T	T		T
Navarin d'agneau	X		X	T	T	X	T				T	T		T
Jeune carotte	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Yaourt aromatisé - 125 gr							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Kiwi	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Orange catégorie 2 cal 6 blo	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

Mercredi 14 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cubes vinaigrette piqui	X									X				
Salade avocat/tomate	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
PÂtes et légumineuses à la mexicaine			X			X				X	T		X	
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Chanteneige							X							
Crème dessert chocolat blo							X							X



## Jeudi 15 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Oeuf dur bio/ mayo	X									X	X			
Rillettes de thon							X					X		
POULET LABEL ROUGE ROTI AUX	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Graatin de brocolis bio	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
Petit suisse							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Banane extra petite af/dt bio	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Kiwi	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

## Vendredi 16 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Céleri remoulade	X		X							X	X			
Haricots verts en vinaigrette au basilic	X									X				
Filet de lieu sauce safran	T		T	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	T
Riz pilaf	T		X	T	T	T	T				T	T		T
Chamois d'or							X							
Saint nectaire portions							X							
Poire passe crassane bio 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pomme bio	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													



# GOUTER

## Lundi 12 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pomme royal 65/70	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Beurre - goûter							X							
Miel	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Pain gouter						X								

## Mardi 13 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Gaufre chocolat						X	X				X			X
Jus de raisin	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

## Mercredi 14 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Banane extra petite af'dt bio	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Brioche aux pépites de chocolat					T	X	X				X			T
Brioche nature					T	X	X				X		T	
Coupelle de confiture assortie	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													
Jus de raisin	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

## Jéudi 15 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Creme de gruyere							X							
Pain de campagne tranche						X								
Jus de pomme	Fiche technique VALIDEE - Sans allergènes connus													

## Vendredi 16 Avril 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Fromage blanc							X							
Petits beurre					T	X	X				X			T





## 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	<b>Le 28 Mars 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)