

 	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		
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 22/03/2021 AU VENDREDI 26/03/2021

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



DEJEUNER

Lundi 22 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade lentilles vinaigrette	X		X			X				X	X			
Filet de colin meunière						X					X	X		T
Haricots vert sachets persilles	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Fromage blanc vanille							X							
Yaourt aux fruits - 125 gr							X							
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Poire passe crassane bio 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 23 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade batavia	X									X				
Salade coleslaw			X							X	X			
Boeuf bourguignon	X		T	T	T	X	T				T	T		T
Pommes de terre vapeur	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
BOURSIN NATURE					X		X							
Comté aoc							X							
Purée de fruit pomme abricot	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Salade de fruit au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 24 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave cubes vinaigrette piqué	X									X				
Salade maïs thon	X									X		X		
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Poulet basquaise	T		T	T	T	T	T				T	T		T
Grafin de de courgette	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T
BOURSIN NATURE					X		X							
Banane extra petite af'dit bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 25 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade de pâtes au basilic						X					T			
Filet de colin sae citron	X		T	T	T	X	X		X		T	X		T
Duo choux fleurs/romanesco	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Carre de fest							X							
Emmental							X							
Orange categorie 2 cal 6 blo	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 26 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte vinaigrette	X									X				
Salade Iceberg vinaigrette	X									X				
Dhal de lentilles corail - vég.	# Fiche techn. non validée_A.AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Riz blo					T	T		T		T			T	T
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme blo							X							
Cooke blo	# Fiche techn. non validée_A.AVERIFIER - en attente de complément d'information													



GOUTER

Lundi 22 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Goûter prince en Ind. 40 gr - au chocolat						X	X				T			X

Mardi 23 Mars 2021

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

Mercredi 24 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Yaourt a boire gervais							X							
GAUFRE DE LIEGE 50G						X	X				X			X

Jeudi 25 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Puree de fruit pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Coupele de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain de campagne tranche						X								

Vendredi 26 Mars 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Kiri							X							
Poire comice 55/60	* 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
 Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	 Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale SIVOM STAINS-PIERREFITTE Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte	Le 13 Mars 2021





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

01.48.22.20.33 - 

cuisine@stains.fr



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

01.48.22.20.33 - 

cuisine@stains.fr



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

01.48.22.20.33 - 

cuisine@stains.fr