

	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 10/05/2021 AU VENDREDI 21/05/2021



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 10 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Taboule a la coriandre						X								
PAVE DE CABILLAUD SAUCE PROVENCALE	X		T	T	T	X	T	T			T	X		T
Haricots vert sachets persilles	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Fromage blanc vanille							X							
Yaourt nature lait 1/2 écrémé							X							
Pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 11 Mai 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			
Pizza aux legumes bio-plat						X	X							
Salade batavia	X									X				
Kiri							X							
Saint paulin							X							
Batonnet vanille 55ml35		T			T		X				T			T

Mercredi 12 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Betterave bio vinaigrette	X									X				
Paupiette de volaille sce bourgeoise	X		X	T	T	X	T				T	T		X
Tagliatelles						X					T			
Camembert bio							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER

Lundi 17 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Radis beurre							X							
Salade verte	X									X				
Steak hache cuit / ketchup	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Frite	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Leerdammer							X							
Puree de fruit pomme fraise	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Salade de fruit au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 18 Mai 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
Omelette NATURE							X				X			
Petits pois	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Petit suisse							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Kiwi 85/95 g bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 19 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carottes râpées au cumin - vinaigrette	X									X				
Tajine de veau	T		T	T	X	X	T	T		X	T	T	T	T
Semoule	T		T	T	T	X	T				T	T		T
Mini chevre ind					X		X							
Creme dessert saveur vanille et lait entier soulie	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													

Jeudi 20 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre/tomate	X									X				
Salade iceberg vinaigrette	X									X				
Paella (sans chorizo)	T		T	X	T	T	T	T	X		T	T		T
Paella chorizo*	# Fiche techn. non validée_A AVERIFIER - en attente de complément d'information													
Tomme blanche							X							
Poire conference 55/60	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme jonagold 65/70	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Vendredi 21 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Melon de marque	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Filet de cabillaud sauce creme aneth	T		T	T	T	T	X				T	X		T
Brocolis bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio							X							
Madeleine					T	X	X				X			T
Sables de retz*3-18 gr					T	X	X				T			T



GOUTER

Lundi 10 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Petits beurre					T	X	X				X			T
Puree de fruit pomme framboise	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 11 Mai 2021

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

Mercredi 12 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Pain au chocolat frais					T	X							T	X



GOUTER

Lundi 17 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Lait nature							X							
Orange categorie 2 cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Cereales type miel pops						X								

Mardi 18 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pate a tartiner					X		X							X
Jus d'ananas	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Mercredi 19 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Poire conference 55/60	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Coupelle de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain de campagne tranche						X								

Jeudi 20 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Donut					T		X				T			X
Yaourt a boire							X							

Vendredi 21 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
BOURSIN NATURE					X		X							
Banane extra petite af/dt bio	* 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 du SIVOM Stains-Pierrefitte	Le 03 Mai 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