

	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 24/05/2021 AU VENDREDI 28/05/2021**



Lundi 24 Mai 2021 – Férié | Lundi de Pentecôte

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

Mardi 25 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade verte bio	X									X				
Brandade parmentiere fraiche							X					X		
Coulommiers							X							
Kiri							X							
Ananas au sirop	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Puree de fruit pomme peche	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 26 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Concombre / maïs piqué	X									X				
Sardine citron												X		
Escalope de poulet	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pique nique mercredi					T	X	X		T	X	X	X	T	T
Beignets de choux fleurs	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T		T
Yaourt aux fruits mixés - 125 gr							X							
Pomme bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													

Jeudi 27 Mai 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			
Taboulé à la menthe						X								
Emince de boeuf au paprika	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
Duo haricots vert /haricots beurre	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Comte aoc							X							
Pasteque	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



Vendredi 28 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade de tomates mozzarella							X							
PÂtes et légumineuses à la mexicaine			X			X				X			X	
Chanteneige							X							
Emmental							X							
Mousse au chocolat							X							X



GOUTER

Mardi 25 Mai 2021

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Orange categorie 2 cal 6 bio	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter							X							
Tablette de chocoat au lait					X	X	X							
Pain gouter						X								

Mercredi 26 Mai 2021

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

Jeudi 27 Mai 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							
Coupelle de confiture assortie	* Fiche techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain de campagne tranche						X								

Vendredi 28 Mai 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 techn. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Petits beurre					T	X	X				X			T
Yaourt a boire							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 17 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