

 	Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE	Référence	C_C 12.2020 - sem. 50
		N° de version	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	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		
Rédacteur	Nouza CHERIF – Qualificatrice 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. RÉFÉRENCES ET DOCUMENTS ASSOCIÉS



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 JEUDI 06/01/2022 AU VENDREDI 14/01/2022

CHANGEMENT DE MENUS

Comme de nombreux secteurs professionnels, la cuisine centrale est fortement impactée par les conséquences de l'épidémie de COVID qui flambe à nouveau en ce début d'année.

Suite à un manque de personnel important et afin de limiter les pertes de marchandises, c'est à regret que nous allons devoir modifier et aménager les menus dans les semaines à venir.

Voici les changements prévus pour l'instant :

- **jeudi 6 janvier** : pâtée de volaille au lieu du potage
- **vendredi 7 janvier** : brandade de morue au lieu du poisson et chou-fleur
- **lundi 10 janvier** : spaghetti bio sauce bolognaise végétale au lieu du veau et haricots beurre
- **jeudi 13 janvier** : salade du pêcheur traiteur au lieu de salade de pomme de terre maison
- **jeudi 13 janvier** : steak haché et haricots beurre au lieu de spaghetti bolognaise végétale
- **vendredi 14 janvier** : carottes râpées traiteur au lieu des carottes râpées maison
- **vendredi 14 janvier** : filet de colin meunière au lieu du poisson sauce safran



DEJEUNER du Jeudi 6 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Pate de volaille						X	X							
Saucisse de toulouse	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Saucisse de volaille							T							T
Lentilles cuites	X		T		T	X	T	T		X	T		T	T
Fromage blanc bio							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Clementine	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Poire	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER du Vendredi 7 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade d'endives /batavia /croustons vgte	X					X	X			X				
Brandade parmentiere			T		T		X		T		T	X		
Boursin ail et fine herbe							X							
St moret							X							
Galette des rois 26cm					X	X	T				X			T



DEJEUNER du Lundi 10 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Radis beurre							X							
Spaghetti bio bolognaise végétale	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Petit suisse							X							
Petit suisse AUX FRUIT							X							
Clementine	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Pomme Jonagold 65/70	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER du Jeudi 13 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Salade du pecheur assaisonnee en 5 eme gamme										X		X		
Steak hache cuit	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Haricots beurre surglele persilles	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													
Chanteneige							X							
Saint nectaire portions							X							
Banane extra petite af/dt bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													



DEJEUNER du Vendredi 14 Janvier 2022

	Anhydride sulfureux	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
Carotte rapée assaisonnée en 5 eme gamme	# Fiche techn. non validée_A VERIFIER – en attente d'information													
Salade batavia	X									X				
Filet de colin meunière						X					X	X		T
Puree traditionnelle	X		T	T	T	T	X				T	T		T
Babybel							X							
Coulommiers							X							
Puree de fruit pomme bio	* Fiche tech. validée - SANS ALLERGENES CONNUS													





Légende :

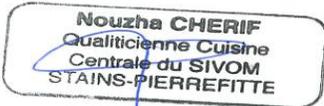


Présence



Trace

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

INFORMATION	REDACTEUR	VERIFICATEUR	DATE DE TRANSMISSION
<p>Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p> 	<p>Nouzha CHERIF Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte</p> 	<p>Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p> 	<p>Le 03 Janvier 2022</p>