

 	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 02/10/2025**



DEJEUNER

Jeudi 02 Octobre 2025

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Maquereau a la tomate			T									X		T
Nuggets de ble ketchup \$			X			X	T		T		T	T		T
Purée crécy			T			X	X			T	T			T
Edam bio emballee indiv 20g							X							
Tarte normande		T			X	X	X							



GOUTER

Jeudi 02 Octobre 2025

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
PRUNE CAL 35/40_ JAUNE OU ROUGE \$	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre - goûter \$							X							
Miel	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								





Légende :

X

Présence

T

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 25 septembre 2025</p>

