

 	<p>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</p> <p>INFORMATIONS CONSOMMATEURS – ALLERGENES ALIMENTAIRES</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">Référence</td><td>C_C 12.2020 - sem. 50</td></tr> <tr> <td>N° de version</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Ancienne(s) réf.</td><td>aucune</td></tr> <tr> <td>Diffusion</td><td>Décembre 2020</td></tr> <tr> <td>N° page</td><td>Page 1 sur 7</td></tr> </table>	Référence	C_C 12.2020 - sem. 50	N° de version	1	Ancienne(s) réf.	aucune	Diffusion	Décembre 2020	N° page	Page 1 sur 7
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											
Rédacteur	Nouzha CHERIF – Qualiticienne 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 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 JEUDI 08/01/2026 ET LUNDI 12/01/2026

SUITE AU MODIFICATION DE MENU



Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - ☎ **01.48.22.20.33** -  cuisine@stains.fr

DEJEUNER

Jeudi 08 Janvier 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Saumon sauce crème champignons \$	T		T	T	T	X	X		X	T	T	X		T



Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - ☎ 01.48.22.20.33 - 📩 cuisine@stains.fr

DEJEUNER

Lundi 12 Janvier 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Lasagne ricotta épinards chèvre			X											



Cuisine centrale du SIVOM – Pierrefitte Stains – 28 rue du Moutier – 93240 Stains - ☎ 01.48.22.20.33 - 🌐 cuisine@stains.fr



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
Didier LAURENT Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte 	Nouzha CHERIF Qualiticienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains – Pierrefitte 	Stéphanie MATHIEU Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte 	Le 08 janvier 2026

