

 	<b>Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple de STAINS-PIERREFITTE</b>	<b>Référence</b>	C_C 12.2020 - sem. 50
		<b>N° de version</b>	1
		<i>Ancienne(s) réf.</i>	<b>aucune</b>
		<b>Diffusion</b>	<b>Décembre 2020</b>
		<b>N° page</b>	<b>Page 1 sur 7</b>
<b>Information</b>	<b>Didier LAURENT</b> – Directeur de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
<b>Rédacteur</b>	<b>Nouzaa CHERIF</b> – Qualificatrice de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains - Pierrefitte		
<b>Vérificateur</b>	<b>Stéphanie MATHIEU</b> – 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 LUNDI 30/03/2026 AU VENDREDI 03/04/2026**



# DEJEUNER

Lundi 30 Mars 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Pizza bio fromage-entree						X	X							
Omelette nature BIO							X				X			
Haricots verts a l'ail							X							
Yaourt nature lait 1/2 ecreme bio \$							X							
Poire	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													

Mardi 31 Mars 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Concombre a la creme ciboulette	X		T	T	T	T	X			X	T	T		T
Filet de colin sce citron	X		X	T	X	X	X	X	X	T	X	X		T
Saute de veau a l'ancienne			T			X	T			T	T			
Papillons						X					T			
Edam bio emballee indiv 20g							X							
Coupelle fruit sirop \$	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													

Mercredi 01 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Salade avocat/tomate	X									X				
Chili sin carne végétarien					T	T	T				T			X
Riz bio							X							
Fromage blanc fraise							X							

Jeudi 02 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Salade de ble et mais au basilic \$	X					X				X				
Poulet roti aux herbes de provence	X		X		X	X	X	X		X	X		X	T
Saucisse végétale						X				T				T
Gratin de courgette BIO	X	T	X	T	X	X	X	X	T	T	X	T	T	T
Chanteneige BIO							X							
Banane	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													



## Vendredi 03 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Salade batavia	X									X				
Brandade parmentiere maison	T		T	T	T	T	X				T	X		T
Bûche du pilat \$							X							
Eclair au chocolat					T	X	X				X			X



# GOUTER

Lundi 30 Mars 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Lait nature 1/2 écrémé	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Beurre 10g	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Tablette de chocolat noir					X	X	X							
Pain gouter						X								

Mardi 31 Mars 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
FROMAGE FRAIS NATURE 60 GR *	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Quatre quart \$					X	X	X				X			

Mercredi 01 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Pomme rouge \$	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Pate a tartiner \$					X		X							X
Pain gouter						X								

Jeudi 02 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Kiri bio \$		T			T	T	X				T		T	T
Jus d'orange	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Pain gouter						X								

Vendredi 03 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Poire	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													
Biscuit fourre chocolat \$						X	X				T			



# PIQUE NIQUE

Mercredi 01 Avril 2026

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustace	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sesame	Soja
Pique nique mercredi *	# Fiche techn. non validée - A VERIFIER – en attente d'information													
Brioche fourrée chocolat \$		T			X	X	X				X			X
Jus de pomme	* Fiche tech. Validée – SANS ALLERGENES CONNUS													


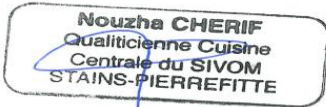





# Légende :

**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><b>Didier LAURENT</b>            Directeur de la Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p> 	<p><b>Nouzha CHERIF</b>            Qualificienne de la Cuisine Centrale du S.I.V.O.M. de Stains – Pierrefitte</p> 	<p><b>Stéphanie MATHIEU</b>            Diététicienne Cuisine Centrale du SIVOM Stains-Pierrefitte</p> 	<p><b>Le 19 mars 2026</b></p>

