Direction de l'Education
Service Ressources aux Ecoles
Pôle Restauration Scolaire

Note d'information sur le menu SOS
Année 2015/2016

Un menu de secours appelé « menu SOS » est disponible toute l'année dans chaque restaurant scolaire de la Ville de Lyon.

Celui-ci garantit les apports énergétiques nécessaires et indispensables aux enfants et convient au menu classique et sans viande. Le menu SOS a fait l'objet cette année d'une amélioration en termes de qualité de tous les composants.

Il permet de remédier à des situations exceptionnelles telles que des pannes techniques ou des dysfonctionnements logistiques.
La Ville de Lyon est très attentive à veiller en lien avec le prestataire à la limitation du recours à ce menu.

Il est composé de :

- 1 Tartinable de poisson-surimi
- 1 Salade de riz au thon
- 1 Sachet de chips

- 1 Crème dessert
- 1 Compote

Ces aliments peuvent se conserver à température ambiante. Ils sont conditionnés en portions individuelles et ont une durée de conservation d'au moins une année à l'exception des sachets de chips et des crèmes dessert dont les durées de conservation sont inférieures à une année et qui doivent être renouvelés deux fois par an**.** C'est la raison pour laquelle ils sont intégrés dans les menus et l'équilibre alimentaire du menu en tient compte.

En 2015/2016 la consommation de ces produits est prévue les :

- 04/01/16 : Crèmes dessert et Chips
- 25/04/16: Crèmes dessert
- Au cours du 3e trimestre (date encore non précisée : voir dans les menus en entrée) : Chips

Enfin, le menu SOS est consommé en totalité le dernier jour de la restauration scolaire afin d'éviter le gaspillage et de renouveler le stock chaque année.