

# Année scolaire 2022 - 2023

## Note d'information sur le menu

# SOS

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 énergétique nécessaires et indispensables aux enfants et convient au menu Jeune Pousse. 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 de recours à ce menu.

le menu SOS est composé de :



1 tartinable de tomate basilic



1 taboulé

1 sachet gressin



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 gressin 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 en hivers et au printemps et que l'équilibre alimentaire du menu de ces jours de consommation, en tiennent compte.

Enfin, le menu SOS, est consommé en totalité au cours des derniers jours de restauration de l'année scolaire afin d'éviter le gaspillage et de renouveler le stock à chaque début d'année.

**Liste des allergènes majeurs présents dans les recettes  
Tous les enfants souffrant d'allergie alimentaire  
doivent être déclarés au médecin scolaire de l'école  
Année scolaire 2024/2025**



Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du ANNEE SCOLAIRE 2024 2025															
	Tartinable tomate basilic SOS			X											
	Gressins SOS		X												
	saladière taboulé SOS		X												
	Crème dessert vanille SOS	X													
	Crème dessert chocolat saveur noisette SOS	X													
	Crème dessert Chocolat SOS	X													
	Compote pommes BIO SOS														

**Pour les produits préemballés (fromages, gâteaux....) les allergènes majeurs sont directement indiqués sur l'emballage**

« Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement** les 14 allergènes majeurs **introduits volontairement** dans nos préparations.

.Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes .

Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la **date d'émission de la liste des allergènes**.

Elior ne peut pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par du personnel non Elior après leur livraison