

Matpolicy

Syftet med Möllekullens matpolicy är att ge barnen goda matvanor, mer kunskap om mat och råvarornas ursprung. Maten är en väldigt viktig del av vardagen och en prioriterad del av vår förskolas profil.

Riktlinjer för maten på Föräldrakooperativet Möllekullen

Maten på Möllekullen skall

Vara hemlagad och lagad från grunden

Vara näringsriktig och varierad

Vara svenskproducerad samt i största mån vara närproducerad för att stödja lokala producenter

Vara säsonganpassad

Presenteras och serveras tillsammans med barnen

Riktlinje 1, Vara hemlagad och lagad från grunden

Förskolan har en egen kokerska anställd i syfte att barnen ska få hemlagad mat. Med hemlagad mat avses:

Att allt bröd till största mån är hembakat

Att halvfabrikat endast i undantagsfall används

Riktlinje 2, Vara näringsriktig och varierad

Varierade veckomatsedlar som innehåller fiskrätter, fågelrätter, kötträtter och gärna vegetariska rätter enligt tallriksmodellen.

Riktlinje 3, Vara svenskproducerad samt i största mån vara närproducerad för att stödja lokala producenter

Nästan allt kött inhandlas hos Degeberga slakteriprodukter

Övriga råvaror är till största mån svenska och vid möjlighet lokal producerade

Andra livsmedelsprodukter handlar vi av ICA MAXI, Menigo och

Grönsakshallen

Riktlinje 4, Vara säsongsanpassad

Genom att välja mat och råvaror efter säsong, ges barnen en kunskap om året, dess årstider och vad dessa har att erbjuda.

Riktlinje 5, Tillagas, presenteras och serveras tillsammans med barnen

Barnen ska dagligen få möjlighet att presentera maten för sina kamrater och fröknar

Barnen bakar och hjälper till med matlagningen eller diskningen när tillfället ges i vardagen eller när vi har det som pedagogisk aktivitet.

Matrutiner vid födelsedag

Det barn som fyller år väljer den dagens lunchmeny. Glass serveras som kalasefterrätt.