

SOLROSENS MATPOLICY

Maten som serveras på Solrosen lagas från grunden i eget kök av vår fantastiska kokerska som planerar och utvecklar rätterna så att de inte bara är näringsriktiga och variationsrika utan också tilltalande. Det är både stort och smått folk på Solrosen överens om. Dessutom är miljön både lugn och mysig oavsett om rätterna intas i en skogsglänta, i vår vackra trädgård eller i en av de hemtrevliga matsalarna.

Vi strävar mot att servera mat och dryck som är:

- ekologisk (All mjölk, fil, vetemjöl, fröer, gryner, frukt och grönsaker är ekologisk.)
- närproducerad
- rättvisemärkt
- sockerfri

Jordnötter och sesamfrö får inte förekomma i någon mat.

Födelsedagar och andra högtider

Vid födelsedagar får barnet välja lunch och de uppmärksammas på samlingen. Om föräldrarna vill får de ta med frukt till samlingen på förmiddagen.

Vid andra högtider och fester görs egentillverkade godsaker enligt vår matpolicy.

Specialkost

Specialkost serveras till barn pga av följande anledningar:

- Allergi (läkarintyg ska stärka detta)
- Medicinska skäl (läkarintyg ska stärka detta)
- Religion/Etiska skäl
- Vegankost
- Vegetarisk kost

Pedagogisk måltid

Vid alla måltider ska minst en vuxen sitta med vid bordet. Personalen är förebilder för barnen när det gäller att äta all mat som serveras, visar vad en balanserad måltid är och smakar på nya maträtter med en positiv inställning. Vår kokerska ansvarar och bestämmer vilka tillbehör som passar till maträtterna. Vid måltiden får barnen lära sig bordsskick, vänta på sin tur, att sitta still och att prata en i taget.