

Skolmaten på MIBA's enheter.

Vi försöker medvetet köpa in goda råvaror och vi är väl medvetna om att reducera socker i den mån det går. Dock är vi ej fanatiska, men försöker i största mån handla socker reducerade produkter.

Frukosten som serveras består av olika saker på de olika ställena. Några exempel kan vara:

- Smaksatt fil
- Naturell Filmjök
- Osockrade flingor/havrekudda
- Gröt
- Oboy (endast skolelever)
- Ljust och/eller mörkt bröd
- Olika pålägg såsom ost, skinka, kalkon
- Ägg, makrill, kaviar
- Etc

Lunchen kommer ifrån Anderslövs gästis, och de serverar endast svenskt kött. All mat är laktosfri, och i stort sett är all mat lagad från grunden. Någon enstaka gång kan det vara en färdig vara med. Till varje måltid serveras hembakt bröd (Skolan) som varieras, samt salladsbuffé med varje grönsak för sig. Mjök och vatten finns till alla måltider.

Exempel som följer på hur en meny kan se ut:

- Korvrett
- Fiskrett
- Färsrett
- Soppa (oftast veg)
- Kött

Mellanmål är som frukosten, men grunden ska bestå av fil, flingor och smörgås. Vid soppdagar kan det bli ett kraftigare mellanmål ibland.

Ibland har vi önskeveckor, då eleverna får önska mat, då kan vi tumma på socker reduceringen, samt avvika från ovanstående meny.

Ni som har skolbarn, och där önskemål är att de ska äta socker reducerat, får prata med sina barn om att de ska ta alternativet. Även prata med personalen om det så de också vet.

En gång per månad kan vi förgylla både frukostmenyn, samt mellanmålsmenyn, och det kan variera beroende på skolelevernas önskemål. Den gången kan vi ej heller garantera socker reducerat. Dock finns alltid ett sunt alternativ.

Vi har även vissa traditioner där avvikelser kan förekomma, exempelvis på kanelbullens dag, och fettisdagen etc.

Frukt serveras kostnadsfritt på våra förskolor, men kan köpas till självkostnadspris på skolorna, där pengarna sedan går till elevernas klasskassa.

I Håslöv har man haft en viss procent ekologiskt, och det fortsätter vi med.

