

## Vår måltidsservice på Lidingö!

Vi har fått förtroendet att sköta måltidsservicen för barn och pedagoger i Lidingö stad och kan därför erbjuda er matleveranser från ett av tillagningsköken på Lidingö.

Lidingö stad ställer höga krav på maten i skolrestaurangerna och gör täta kontroller. Det tycker vi är bra. Det är viktigt att eleverna får i sig en näringsriktig och vällagad lunch varje dag.

Vår meny tar vi fram i tätt samarbete mellan kockar och dietister, samt en nära dialog med rektorer och elever. Den säsongsanpassade menyn är näringsberäknad och följer Livsmedelsverkets rekommendationer enligt "Bra mat i skolan". Via bland annat matråd ges eleverna möjlighet att lämna synpunkter och nya idéer till menyn.

### Om maten

Maten som serveras tillagas i våra skolkök av utbildade kockar och specialkostutbildad personal. Här är några fakta:

- Varje dag finns minst två rätter på menyn varav en är vegetarisk
- 90 % av all mat tillagas från grunden (för BMA tillagas all mat utom ekologiska pannkakor från grunden). Därför förekommer inte rätter som fiskpanetter, korv och chicken nuggets på menyn.
- Inköpskostnaden för ekologiska varor uppgår till 25 %
- Endast garanterad salmonellafri kyckling serveras
- Inga produkter med GMO-ursprung (genetiskt modifierade organismer) används
- Fisken som serveras är fångad från hållbara bestånd (MSC- märkt) enligt rekommendationerna i Världsnaturfondens "Fiskguide"
- Inga köttprodukter från djur som behandlats med hormoner får användas
- Smakförstärkare och syntetiska färgämnen är inte tillåtna
- Specialkost erbjuds till de som av medicinska eller religiösa skäl önskar detta

Vi varvar husmanskost med moderna smaker och rätter. Våra kockar och kostekonomer har tillsammans med svenska Kocklandslaget arbetat fram en receptbank med rätter som vi använder till våra skolmenyer.

Både maträtter och grönsaker på salladsbordet säsongsanpassas för smakens och miljöns skull. Vi mäter matsvinn och gör barnen uppmärksamma på hur de kan minska matsvinnet och därmed tillsammans med oss bidra till en bättre miljö.

## Mer information och menyer

På [www.energizonen.com](http://www.energizonen.com) publicerar vi aktuella menyer för din skola. Där finns också information om hur du kan ladda ner menyerna till din smartphone, allmän information om maten, möjlighet att ställa frågor samt diskutera maten med oss.

Jag hoppas att du har haft nytta av denna information! Välkommen att kontakta personalen i skolköket, ring eller mejla mig på nedanstående adress och telefonnummer om du har några frågor.

Med vänlig hälsning

Alex Espinoza  
Platschef Sodexo

E-post: [alex.espinoza@sodexo.com](mailto:alex.espinoza@sodexo.com)  
Telefon: 08-57883243