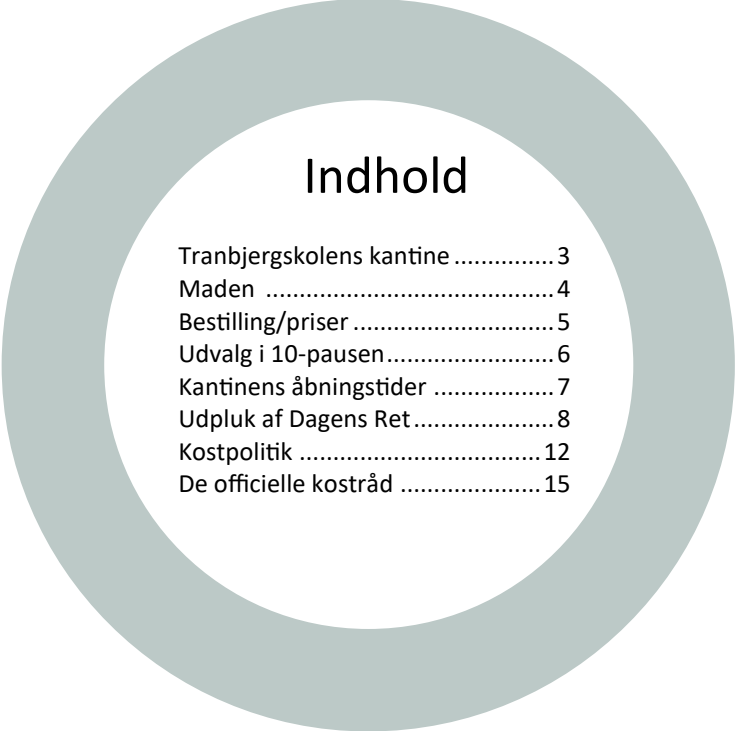




KANTINEN
TRANBJERGSKOLEN





Indhold

Tranbjergskolens kantine	3
Maden	4
Bestilling/priser	5
Udvalg i 10-pausen.....	6
Kantinens åbningstider	7
Udpluk af Dagens Ret.....	8
Kostpolitik	12
De officielle kostråd	15



Afdeling Grønløkke
Grønløkke Allé 9
8310 Tranbjerg J

Afdeling Kirketorvet
Kirketorvet 22
8310 Tranbjerg J

Telefon: 8713 8740 | e-mail: tra@mbu.aarhus.dk
www.tranbjergskolen.aarhus.dk





Tranbjergskolens kantine

I Tranbjergskolens kantine sælger vi diverse slags hjemmebagt brød, sunde snacks og dagens frokost til elever og medarbejdere. Det er også Tranbjergskolens kantine, der sørger for udlevering af den bestilte skolemælk.

Dagens ret er lavet fra bunden af primært økologiske, sæsonbetonede råvarer. Derudover tilbyder vi dagligt et varieret udvalg af brødsnacks, frugt, hjemmelavet yoghurt, smoothies mm.

Brødet er altid lavet på fuldkorn, og grøntsagerne er friske. Således er der også plads til det, som eleverne ofte synes gør maden ekstra lækker: chokoladestykker, tranebær i myslibaren eller revet ost på fuldkornspastaen. Du kan derfor trygt give dit barn penge med til et måltid mad hos Tranbjergskolens kantine.

Der tilbydes altid smagsprøver til de elever, som er skeptiske eller siger, at de ikke kan lide maden. Man kan jo ikke sige, at man ikke kan lide det, man ikke har smagt. Mange gange bliver eleverne positivt overraskede og vil alligevel have det. Således serverer vi også jævnlige fisk som dagens frokost.

Elever, forældre og personale på skolen opfordres til at komme med forslag til nye retter.

KONTAKT

Kantineleder
Jane Skovby Pedersen
e-mail: jspe@aarhus.dk
eller via Aula

Mandag-fredag
kl. 07.00-13.00

Maden

Der er et varieret udvalg af brød, frugt og snacks til den lille sult i 10-pausen og dagens ret samt forskellige slags brød til 12-pausen.

Du slipper for at smøre madpakken, og vi sørger for et ernæringsrigtigt og velsmagende måltid lavet af personalet i kantinen, så dit barn har energi til hele dagen.

Al maden fra kantinen er varieret og tilpasset årstiderne.

Vores filosofi er, at den hver dag indeholder et velsmagende frokosttilbud med groft og grønt – og "lidt af det sjove", såsom nødder, tranebær og chokolade. Brødet er hjemmebagt, grøntsagerne friske og råvarerne primært økologiske.



MENU

På Aula kan du hver fredag se den kommende uges menuplan.

Eksempel:
Menu uge 24

Mandag
Chili con carne, creme fraiche, nachos og ris

Tirsdag
Pasta med kødsovs
Serveres med salat og dressing

Onsdag
Vegetarisk thaibox med nudler

Torsdag
Paprikagryde med skært grisekød og grøntsager
Serveres med bulgur

Fredag
Karrysuppe med grøntsager og ris
Hertil koldhævet brød



Bestilling af mad og mælk

Konceptet er enkelt

Du kan bestille og betale hjemmefra. Børn på 0. til 4. årgang får maden leveret ved klassen. De øvrige årgange henter maden i kantinen, hvor eleverne ikke skal stå i den almindelige kø, men kan gå direkte til "skranken".

NB! Bestillingen skal afgives dagen inden den dag, maden ønskes.

Vejledning til bestilling af mad hos Tranbjergskolens kantine findes på www.tranbjergskolen.aarhus.dk

PRISER	
Månedssabonement	
Frokost	22 kr.
Frokost inkl. snack	27 kr.
Køb ved kassen	
Frokost	25 kr.

OBS!
Bestillingen skal afgives dagen inden den dag, maden ønskes





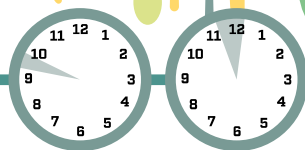
Udvalg i 10-pausen

Alt brød i kantinen er hjemmelavet og bagt af koldhævet fuldkornsdej. Vi bager dagligt et bredt udvalg af brødsnacks til salg i 10-pausen.

Vores udvalg varierer dagligt, så kom hen og se, hvad vi har.

Dagens bolle.....	5 kr.	Smoothie m/ jordbær, hindbær eller skovbær	15 kr.
Twister m/ pesto & ost.....	10 kr.	Hjemmelavet Ice Tea	10 kr.
Pizzasnegl	10 kr.	Opskåret frugt	10 kr.
Koldhævet pølsehorn	10 kr.	Knækbrød	10 kr.
Koldhævet chokoladebolle... ..	10 kr.	Økologisk æble-/appelsin- juice: 25/50 cl.....	8/13 kr.
Koldhævet kanelnegl	10 kr.		
Panini m/ pesto, ost og kalkun eller salami.....	13 kr.		





Åbningstider

Kantinen er placeret i midten af skolen.

Daglige åbningstider: Kl. 09.20–09.50 og kl. 11.10–12.05

På særlige dage, fordybelsesuger o.l. kan der være ændrede åbningstider.

Lukkedage	Forudbestilt mad	Skolemælk	10-pausen
Fredag før efterårsferien	Ja	Ja	Ja
Mandag efter efterårsferien	Ja	Nej	Ja
Fredag inden juleferien	Ja	Ja	Nej
Mandag efter juleferien	Ja	Nej	Ja
Fredag før vinterferien	Ja	Ja	Ja
Mandag efter vinterferien	Ja	Nej	Ja
Fredag før sommerferien	Ja	Ja	Nej

Ved spørgsmål angående allergener, bestilling, maden eller lignende er I velkomne til at kigge ind i køkkenet imellem kl. 7.00–13.00 på skoledage eller skrive til kantineleder Jane Skovby Pedersen via Aula eller på e-mail: jspe@aarhus.dk

Udpluk af Dagens Ret



BBQ marineret grillkølle med pasta-salat og dressing



Græskarsuppe m/ ristede kerner og koldhævet brød



Tarteletter med høns i asparges. Hertil agurketopping og kartofler



Vikingegryde med skær gris og pølser. Serveret med kartoffelsalat



Vegetar-lasagnette med grøn salat og dressing



Kylling i karry med ris



Grønærtesuppe med creme fraiche og koldhævet brød



Linsegyde med creme fraiche og ris





Crispy veggie fingers med råkostsalat, humus og koldhævet spinatbrød



Indisk karryryde med torsk og ris



Fiskefiletter med rugbrød, remoulade, citron og smør



Vegetargryde med kartofler, blomkål og kikærter





Ovnbagt kylling på rodfrugter med ris



Chili sin carne med ris, creme fraiche og nachos



Æggekage med kartoffeltern. Hertil rugbrød og ketchup



Falafel med bulgarsalat og tzatziki





Kostpolitik

Vi følger sundhedsmyndighedernes anbefalinger omkring mad til skoleelever samt de officielle kostråd.

Vores kantine er baseret på en bæredygtig, sund og ernæringsrigtig kost. Dagens ret indeholder altid store mængder økologiske grøntsager, og brødet er fuldkorn. Alt, vi serverer i kantinen, er lavet fra bunden, af friske og gode råvarer.



Princip for Tranbjergskolens kantinetilbud

Folkeskolelovens § 44, stk. 2:
“Skolebestyrelsen fastsætter principper for skolens virksomhed, herunder om:

.....

9) Hvis kommunalbestyrelsen har truffet beslutning om, at der kan tilbydes madordninger, træffer skolebestyrelsen beslutning om, hvorvidt der skal oprettes en madordning på skolen herunder i skolefritidsordningen.

Skolebestyrelsen fastsætter principper for madordningen inden for de rammer, som kommunalbestyrelsen har fastsat.

Madordninger kan alene være et tilbud til forældrene.”



Formål

Tranbjergskolen har et kantinetilbud til skolens elever og ansatte samt samarbejdspartnere.

Kantinetilbuddet giver eleverne reel mulighed for at få sund og velsmagende mad på skolen i stedet for eller som supplement til madpakken.

Kantinetilbuddet bidrager til, at eleverne har gode forudsætninger for indlæring.

Personalet i kantinen medvirker til at inspirere eleverne til gode kostvaner og til at træffe sunde valg.

Kantinepersonalet understøtter skolens inklusionsindsats ved f.eks. at skabe rum for, at nogle elever kan hjælpe til, hvis de har brug for en pause i undervisningen.



KR.

Økonomi

Kantinetilbuddets drift skal være så tæt på udgiftsneutral for skolen som muligt. Af det beløb, skolen får tildelt pr. elev, går et lille beløb til kantinens drift.

I årene 2020–2025 arbejdes der hen imod dette mål.



Kulturen

Skolen skal sikre gode rammer og en god atmosfære i kantineområdet.

Eleverne kan inddrages aktivt i driften af kantinetilbuddet.

Kantinen skal sikre et sundt, mættende madtilbud, som viser retning med bæredygtighed, økologi og kvalitet i fokus.



Økologi

Vi har sølvmærket i økologi, svarende til 60 – 90%.



Madens kvalitet

De udbudte produkter skal leve op til såvel sundhedsmyndighedernes som Aarhus Kommunes anbefalinger for kost til børn og unge.

Maden skal være ernæringsmæssigt rigtigt sammensat.

Skolens elever skal finde madordningens udvalg appetitligt og dermed have lyst til at benytte ordningen.



Allergener

Har du brug for viden om allergener i kantinens mad?

Personalet i kantinen står klar til at svare på spørgsmål og med vejledning omkring eventuelle allergener.



Køkkenhygiejne

Det er vigtigt for os, at hygiejnen er i top, og det sikrer vi ved at følge nedenstående retningslinjer mht. egenkontrol:

Varemodtagelse – temperaturen på varerne måles.

Temperaturen på alle køleskabe samt frydere måles. Efter aftale med Levnedsmiddelstyrelsen nedskrives temperaturen en gang om ugen.

Opvarmning/varmebehandling – al varm mad kontrolleres, så vi sikrer, at temperaturen er på mindst 75 °C.

Nedkøling – det anbefales, at nedkølingen sker sådan, at temperaturen falder fra 65 °C til 10 °C indenfor højst tre timer

Se Tranbjergskolens smiley ovenfor og kontrolrapporter via link fra Tranbjergskolens hjemmeside.



Refood certificering

Tranbjergskolen er en del af Daka Refood og er Refood certificeret. Det betyder, at vi har et stort fokus på at nedbringe madspild, og på hvad der sker med vores madaffald.

Med Daka Refood bliver vores madaffald til biogas og gødning på markerne.

Fra Refoodlabel.dk:
Gennem forebyggelse, sortering og genanvendelse kan vi tænke forbrug og forretning på en ny og bæredygtig måde. Vi tror på intelligent og professionel genanvendelse, hvor ressourceeffektivitet og miljø er kernen, og hvor mulighederne for upcycling i affaldshierarkiet altid er i fokus.

Fordele ved biogas vs. afbrænding
Mindre udledning af drivhusgasserne metan, CO2 og lattergas.

Planter optager afgasset gylle bedre, hvilket giver et bedre afkast på markerne, når landmanden får gyllen retur.

Madaffald bliver både til energi og gødning.

Grundvandet beskyttes – den optimerede udnyttelse af kvælstoffet reducerer udvaskning og dermed forurening af drikkevandet.



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
altomkost.dk



De officielle Kostråd

Godt for sundhed & klima





Vejledning til bestilling af mad hos
Tranbjergskolens kantine findes på
Tranbjergskolens hjemmeside:
www.tranbjergskolen.aarhus.dk

**TRANBJERGSKOLEN**

