

# Kantineprojektet på Herstedlund Skole

## ”Café Lund”

### Kort om skolekantinen

Folkeskolerne i Albertslund kommune, tilbyder sund og økologisk skolemad.

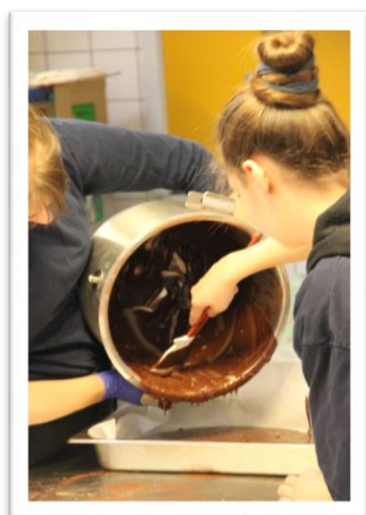
På Herstedlund skole, produceres maden på selve skolen – og er lavet både med inddragelse af elevernes mad-ønsker, men også med udgangspunkt i, at det skal være billigt, sundt, nærende og mættende mad.



### Udskolingsleverne med i produktionen

Kantinen har åbent *mandag, tirsdag, torsdag og fredag*. I en periode vil der være åbent om onsdagen, hvor der køres et sundhedsfremmende udskolingsprojekt.

Dette betyder, at der om onsdagen, på skift, vil være elever fra 7. og 8. klasse, som sammensætter menuen, producerer maden og serverer den, sammen med en fastansat ernæringsfaglig kantine medarbejder.



Udskolingsprojektet har kørt siden sommer 2015 og har hidtil, været en stor succes for skolens elever og personale.

Ugens modsat ugens øvrige dage, vil det være deltagerne, i kantinens aktiveringsprojekt, som står for den daglige produktion, under ledelse af projektleder Bente Frese samt den anden ernæringsfaglige medarbejder.

## Sundhed – hele vejen rundt

Kantinen fokuserer på, at udvalget skal være sundt, hjemmelavet og være fremstillet af sæsonens råvarer.

Samtidig går vi af økonomiske og miljømæssige årsager, ind for, at  *mindske madspildet* i den daglige produktion, så meget som muligt.



### Vi går op i at måltiderne er:

- Ernæringsmæssige korrekt sammensat
- I overensstemmelse med de officielle anbefalinger
- Mættende, sunde og smager godt
- Op til 90% økologisk

.. for i højere grad, at sikre, at eleverne holder motivationen og koncentrationen i undervisningen ☺



### **Følg med på vores INSTAGRAM profil ☺**

Derinde, poster vi løbende, små glimt fra vores sunde økologiske skolekantine.

I kan finde os her: [www.instagram.com/cafe\\_lund](https://www.instagram.com/cafe_lund)