



Haust 2019

Kæru foreldrar og forráðamenn grunnskólabarna

Hollt, ferskt og eldað frá grunni eru einkunnarorðin okkar hjá Skólamat því við viljum að barnið þitt njóti góðrar næringar í amstri dagsins. Ferskt grænmeti og ávextir eru í boði á meðlætisbar alla daga. Einnig bjóðum við ávallt upp á veganrétt eða annan léttan valkost samhliða aðalrétti.

Við hlökkum til haustsins og vonum að þú fylgist með matseðlinum okkar og því fjölbreytta úrvali rétta sem við bjóðum upp á dag hvern í eldhúsinu í skóla barnsins þíns. Fylgstu með matseðli Skólamatar á www.skolamatur.is og á facebooksíðunni okkar, eða fáðu hann sendan í tölvupósti. Daglega setjum við líka upplýsingar um matseðil dagsins, sem og annan fróðleik, inn á Instagram-reikninginn okkar [@skolamatur_ehf](https://www.instagram.com/skolamatur_ehf)

- Skráning í hádegismat hefst 22. ágúst á www.skolamatur.is Mikilvægt er að skrá rétt bekkjarheiti nemanda.
- Afgreiðsla hádegismáltíða í Smáraskóla hefst fyrsta kennsludag. Mataráskriftir eru seldar í áskriftartímabilum en endurnýjast mánaðarlega út skólaárið sé þeim ekki sagt upp sérstaklega.
- Verð skólamáltíða er óbreytt eða kr. 481. Verðið er ákveðið af sveitarfélagi og einungis er greitt fyrir mat þá daga sem skóli er skv. skóladagatali. Hægt er að greiða með færslu af greiðslukorti, greiðslukröfu í heimabanka/netbanka, eða fá sendan greiðsluseðil gegn gjaldi. Gjald dagi er í upphafi hvers áskriftartímabils.
- Sérfæði vegna ofnæmis eða óþols er afgreitt gegn afhendingu læknisvottorðs. Ekki þarf að endurnýja læknisvottorð milli skólaára nema breyting hafi orðið á ofnæmi eða óþoli.

Við viljum heyra frá þér og tókum fagnandi á móti öllum ábendingum sem miða að bættri þjónustu við barnið þitt. Síminn hjá okkur er **420 2500** og netfangið skolamatur@skolamatur.is.

**Bestu kveðjur,
Starfsfólk Skólamatar**

Skólamat er fjölskyldufyrirtæki í eigu Axels Jónssonar matreiðslumeistara sem hefur áratuga reynslu af alhliða veitingarekstri. Hjá fyrirtækinu starfar samstilltur 100 manna hópur fólks sem hefur ástríðu fyrir eldamennsku og þar á meðal eru börn Axels með huga og hjarta í rekstrinum. Fyrirtækið leggur áherslu á stöðuga þróunarvinnu til þess að mæta kröfum um hollan og ferskan mat - eldaðan frá grunni.