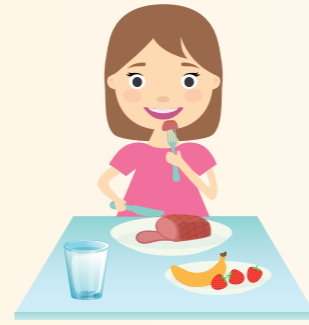




25/09/2017  
Pazartesi



26/09/2017  
Salı



27/09/2017  
Çarşamba



28/09/2017  
Perşembe



29/09/2017  
Cuma

### Kahvaltı Menüsü

Beyaz peynir  
Haşlama Yumurta  
Domates  
Salatalık  
Süt  
Ekmek

Peynirli Omlet,  
Domates  
Salatalık  
Bal  
Zeytin  
Süt

Krep  
Peynir  
Zeytin  
Bal  
Süt  
Ekmek

Peynirli Omlet  
Zeytin  
Bal  
Süt  
Ekmek

Beyaz Peynir  
Haşlama Yumurta  
Krem Çikolata  
Süt  
Simit

### Öğlen Menüsü

Domates Çorbası  
Et Döner  
Pilav  
Mandalin

Mercimek Çorbası  
Kuru Fasulye  
Şehriyeli Pirinç Pilavi  
Kemalpaşa Tatlısı

Mantar Çorbası  
Rosto Köfte  
Bulgur Pilav  
Kavun

Ezo Gelin Çorbası  
Tavuk Sote  
Domatesli Pilav  
Supangle

Yayla Çorbası  
Kıymalı Bezelye  
Domates Soslu Makarna  
Armut

### Meze & Salatalar

Z.Taze Fasulye  
Yoğurt  
Mevsim Salatası

Zeytinyağlı Brokoli  
Kuru Cacık  
Çoban Salatası

Z.Yağlı Kereviz  
Haydari  
Mevsim Salatası

Z.Yağlı Enginar  
Yoğurt  
Çoban Salatası

Z.Yağlı Barbunya  
Kısır  
Mevsim Salata

### İkinci Kahvaltısı

Un Kurabiyesi  
Süt

Çikolatalı Kek  
Meyve Suyu

Poğaç  
Süt

Elmalı Tart  
Süt

Ispanaklı Kol Böreği  
Ayrar

### Yemeklerimiz Hakkında

Yemeklerimiz okul binamızın içerisinde bulunan mutfağımızda HACCP kurallarına uygun, uzman aşçıbaşı ve aşçılardan oluşan ekibimizle, ideal dezenfeksiyon malzemeleri desteği ile kontrollü, güvenli, sağlıklı ve lezzetli olarak üretilmektedir. Çocuklarımızın sağlığı ve geleceği bizim için önemlidir. Bu sebeple yemeklerimizde ve diğer tüm üretim ürünlerimizde katkı maddeleri ve yapay lezzet artırıcılar kullanılmamaktadır (et ve tavuk bulyonlar, sebze tozları v.b.). Yemeklerimizde bulyon gibi hazır ürünler yerine, günlük olarak hazırladığımız ve besleyici değeri yüksek olan taze kemik ve et suları ile sebze suları kullanılmaktadır.

#### Yemek menüleri içinde yer alan hammadde ve direkt tüketim gıdalarımız şu şekildedir;

Güncel Türk Gıda Kodeksi ilgili yönetmelik ve tebliğlerine ve HACCP kurallarına uygun olarak üretilmiş ürünlerden oluşmaktadır.

Tedarikçilerimizin ISO 9001 Kalite Güvence Sistemi ve ISO 22000 Gıda güvenliği belgeleri mevcuttur.

Hammaddelerimiz, Metro Zincir Marketten günlük olarak tedarik edilmektedir.

Et ürünleri, veteriner hekim kontrolünde onaylanmış, işlenmiş ve MAP ambalajlı olarak temin edilmektedir.

Tavuk ürünleri, Gıda Mühendisleri tarafından kontrolden geçirilmiş, Beypiliç markalı taze ürünler günlük olarak temin edilmektedir.

Meyve/Sebze ürünleri, İyi Tarım Uygulaması Sertifikasına sahip (Global Gap), ürünler taze olarak temin edilmektedir.

Tüm kuru Gıda ürünleri markalı ve Gıda güvenliği sistemine sahip (ISO 22000), ürünlerden tercih edilmektedir

Süt ve Süt ürünleri, Sütaş marka, kahvaltılık ürünler Koska, ekmek Sanekpa, çiçek yağı ve zeytinyağı Orkide, tereyağ Sütaş marka kullanılmaktadır. Tüm tatlı, pasta, kurabiye ve poğaç ürünlerinde 1.kalite, ev yapımına uygun, sanayi malzemelerinden uzak hammaddeler kullanılmakta, invert şeker ve türevleri ile hazır sos ve katkıları asla kullanılmamaktadır.

