

KASIM – YEMEK LİSTESİ



05/11/2018
PAZARTESİ

06/11/2018
SALI

07/11/2018
ÇARŞAMBA

08/11/2018
PERŞEMBE

09/11/2018
CUMA

KAHVALTİ
MENÜSÜ

Kaşar Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt
Haşlanmış Yumurta
Ekmek

Süzme Beyaz Peynir
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt
Omlet
Bal

Beyaz Peynir
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt
Haşlanmış Yumurta
Sade Açma

Labne Peyniri
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt
Krep
Bal

Dil Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Omlet
Süt
Bal
Ekmek

ÖĞLE
MENÜSÜ

Ezogelin Çorbası
Manti
Ispanak Yemeği
Sütlaç

Yayla Çorbası
Yeşil Mercimek
Fırında Piliç Baget
Makarna
Meyve

Mercimek Çorbası
Biber Dolma
Patatesli Peynirli Kol
Böreği
Kazandibi

Domates Çorbası
Etlı Patates
Tavuklu Sebze Sote
Bulgur Pilavı
Meyve

Şehriyeli Tavuk
Çorbası
Kuru Köfte
Zeytinyağlı Kereviz
Pirinç Pilavı
Triliçe

YOĞURT
&
SALATALAR

Kısır
Mevsim Salatası

Yoğurt
Mevsim Salatası

Yoğurt
Karışık Salata

Yoğurt
Mercimek Köftesi

Yoğurt
ÇobanSalata

İKİNDİ
KAHVALTISI

Browni
Süt

Zeytinli Poğaçı
Meyve Suyu

Limonlu Kek
Süt

Çikolatalı Tart
Süt

Milföy Böreği
Meyve Suyu

*Renkli belirtilen yemeklerimiz anasınıfı, 1.sınıf ve 2. Sınıf öğrencilerimiz için seçilen ve servise hazırlanan yemeklerdir.



KASIM – YEMEK LİSTESİ



12/11/2018
PAZARTESİ



13/11/2018
SALI



14/11/2018
ÇARŞAMBA



15/11/2018
PERŞEMBE



16/11/2018
CUMA

KAHVALTİ MENÜSÜ

Kaşar Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt-Reçel
Haşlanmış Yumurta

Süzme Beyaz Peynir
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt-Omlet

Peynirli Tost
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt-Reçel

Beyaz Peynir
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt-Simit
Haşlanmış Yumurta

Labne Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt
Bal-Krep

ÖĞLE MENÜSÜ

Tavuk Suyu Çorbası
Nohut Yemeği
Patates Oturtma
Pirinç Pilavı
Meyve

Tarhana Çorbası
Terbiyeli Köfte
Çıtır Tavuk
Makarna
Keşkül

Mercimek Çorbası
Hamburger Party
Elma Dilim Patates
Şefin Sosuyla
Meyve

Ezogelin Çorbası
Zeytinyağlı Taze Fasulye
Karnıyarık
Pirinç Pilavı
Ekler

Yayla Çorbası
Etli Bezelye
Karnabahar Graten
Pirinç Pilavı
Aşure

YOĞURT & SALATALAR

Yoğurt
Turşu

Yoğurt
Mevsim Salatası

Ayran
Marul-Domates-Turşu

Yoğurt
Kuru Börülce Salatası

Yoğurt
Kısır

İKİNDİ KAHVALTISI

Çikolatalı Kek
Süt

Kaşarlı Kol Böreği
Meyve Suyu

Kekli Supangle

Pişi
Ayran

Açma
Meyve Suyu

*Renkli belirtilen yemeklerimiz anasınıfı, 1.sınıf ve 2. Sınıf öğrencilerimiz için seçilen ve servise hazırlanan yemeklerdir.



KASIM – YEMEK LİSTESİ



19/11/2018
PAZARTESİ

Kaşar Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt-Reçel
Haşlanmış Yumurta

KAHVALTİ
MENÜSÜ

Düğün Çorbası
Kuru Fasulye
Lazanya
Pirinç Pilavı
Tiramisu

ÖĞLE
MENÜSÜ

YOĞURT
&
SALATALAR

İKİNDİ
KAHVALTISI

Kuru Cacık
Turşu

Mozaik Pasta
Süt



20/11/2018
SALI

Süzme Beyaz Peynir
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt-Omlet-Reçel

Yayla Çorbası
Izgara Köfte
Kıymalı Sebze Graten
Spagetti Makarna
Meyve

Yoğurt
Yeşil Mercimek Salatası

Çikolatalı Pişi
Meyve Suyu



21/11/2018
ÇARŞAMBA

Beyaz Peynir
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt-Sade Açma
Haşlanmış Yumurta

Brokoli Çorba
Kıymalı Karnabahar
Piliç Rosto Dilimleri
Bulgur Pilavı
Profiterol

Yoğurt
Patates Salatası

Un Kurabiyesi
Süt



22/11/2018
PERŞEMBE

Labne Peyniri
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt-Bal
Krep

Tarhana Çorbası
Pırasa Yemeği
Etli Patlıcan
Fırın Makarna
Meyve

Yoğurt
Kısır

Parmak Börek
Meyve Suyu



23/11/2018
CUMA

Dil Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt
Bal-Omlet

Mantar Çorbası
Kadınbudu Köfte
Et Tantuni
Pirinç Pilavı
Baklava

Yoğurt
Mevsim Salatası

Simit
Ayrın

*Renkli belirtilen yemeklerimiz anasınıfı, 1.sınıf ve 2. Sınıf öğrencilerimiz için seçilen ve servise hazırlanan yemeklerdir.

KASIM – YEMEK LİSTESİ



26/11/2018
PAZARTESİ

Kaşar Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt-Reçel
Haşlanmış Yumurta

KAHVALTİ
MENÜSÜ



27/11/2018
SALI

Süzme Beyaz Peynir
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Süt
Omlet



28/11/2018
ÇARŞAMBA

Peynirli Tost
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt
Reçel



29/11/2018
PERŞEMBE

Beyaz Peynir
Siyah Zeytin
Çeri Domates
Havuç Çubukları
Simit-Bal
Haşlanmış Yumurta



30/11/2018
CUMA

Labne Peyniri
Yeşil Zeytin
Çeri Domates
Salatalık Dilimleri
Süt
Krep-Bal

ÖĞLE
MENÜSÜ

Mantar Çorba
Ispanak Borani
Kıymalı Patates
Bulgur Pilavı
Kalburabastı

Mercimek Çorbası
Nohut Yemeği
Kabak Sandal Sefası
Pirinç Pilavı
Meyve

Tatar Çorba
Lavaşta Sosyete Tavuğu
Mantar Soslu Köfte
Erişte
Mozaik Pasta

Ezogelin Çorbası
Ev Pizzası
Ev Pizzası Vejeteryan
Parmak Patates
Meyve

Sebze Çorbası
Çıtır Tavuk
Etlü Türlü
Pirinç Pilavı
Cheesekek

YOĞURT
&
SALATALAR

Havuç Tarator
Mevsim Salatası

Yoğurt
Turşu

Yoğurt
Mevsim Salatası

Ayran
Beyaz Lahana Salatası

Yoğurt
Mercimek Köftesi

İKİNDİ
KAHVALTISI

Muffin Kek
Süt

Ispanaklı Kol Böreği
Ayran

Çikolatalı Açma
Süt

Tiramisu

Kaşarlı Poğaçça
Meyve Suyu

*Renkli belirtilen yemeklerimiz anasınıfı, 1.sınıf ve 2. Sınıf öğrencilerimiz için seçilen ve servise hazırlanan yemeklerdir.



YEMEKLERİMİZ HAKKINDA

Yemeklerimiz okul binamızın içerisinde bulunan mutfağımızda HACCP kurallarına uygun, uzman 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 (et ve tavuk bulyon, sebze tozları vb.) kullanılmamaktadır.

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, günlük olarak tedarik edilmektedir.

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

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

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

Tüm kuru gıda ürünleri markalı ve Gıda Güvenliği Sistemine (ISO 22000) sahip, ürünlerden tercih edilmektedir.

Süt ve Süt Ürünleri, kahvaltılık ürünler, ekmek, ayçiçekyağı ve zeytinyağı ISO 9001 Kalite Güvence Sistemi ve ISO 22000 Gıda Güvenliği belgelerine sahip markalardan tedarik edilmektedir. Tüm tatlı, pasta, kurabiye ve poğaçalar ürünlerinde kaliteli, ev yapımına uygun, sanayi malzemelerinden uzak hammaddeler kullanılmakta, invert şeker ve türevleri ile katkıları kullanılmamaktadır.

[DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN TIKLAYINIZ.](#)

***Renkli belirtilen yemeklerimiz anasınıfı, 1.sınıf ve 2. Sınıf öğrencilerimiz için seçilen ve servise hazırlanan yemeklerdir.**