







OCAK– YEMEK LİSTESİ

					
	31/12/2018 PAZARTESİ	01/01/2019 SALI	02/01/2019 ÇARŞAMBA	03/01/2019 PERŞEMBE	04/01/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Haşlanmış Yumurta Reçel	YILBAŞI TATİLİ	Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Kaşarlı Sucuklu Ekmek	Beyaz Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Simit-Bal Haşlanmış Yumurta	Labne Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Bal Açma
ÖĞLE MENÜSÜ	Mercimek Çorbası Rosto Köfte Mısırlı Pirinç Pilavı Meyve Yaş Pasta		Tel Şehriye Çorbası Yeşil Mercimek Etili Terbiyeli Kereviz Bulgur Pilavı Meyve	Ezogelin Çorbası Bodrum Köfte Çıtır Tavuk Kuskus Makarna İrmik Helvası	Buğday Çorbası Karnabahar Graten Patates Oturtma Pirinç Pilavı Meyve
YOĞURT & SALATALAR	Kuru Cacık Rus Salatası Mevsim Salatası		Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Kısır Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Zencefilli Kurabiye Süt		Islak Kek Süt	Mini Pizza Ayrın	Pişi Meyve Suyu





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

OCAK – YEMEK LİSTESİ

					
	07/01/2019 PAZARTESİ	08/01/2019 SALI	09/01/2019 ÇARŞAMBA	10/01/2019 PERŞEMBE	11/01/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt-Reçel Haşlanmış Yumurta	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Kaşarlı Omlet-Bal	Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt-Açma Tahin Pekmez Haşlanmış Yumurta	Labne Peyniri Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Krep Bal	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Bal-Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Düğün Çorbası Nohut Yemeği Zeytinyağlı Pırasa Pilaki Pirinç Pilavı Meyve	Brokoli Çorbası Terbiyeli Köfte Tas Kebabı Makarna Kremalı Haşhaş Tatlısı	Tavuk Suyu Çorbası Ispanak Borani Etli Mevsim Türüsü Patatesli Kol Böreği Meyve	Arpa Şehriye Çorbası Ev Pizzası Sebzeli Ev Pizzası Elma Dilim Patates Meyve	İzmir Çorbası Kadınbudu Köfte Sebzeli Tavuk Sote Bulgur Pilavı Profiterol
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mercimek Köftesi Mevsim Salatası	Ayran Mevsim Salatası	Yoğurt Yeşil Mercimek Salatası Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Kekli Supangle	Simit Ayran	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Sütlaç	Patatesli Poğaç Meyve Suyu

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

OCAK – YEMEK LİSTESİ

					
	14/01/2019 PAZARTESİ	15/01/2019 SALI	16/01/2019 ÇARŞAMBA	17/01/2019 PERŞEMBE	18/01/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt-Reçel Haşlanmış Yumurta	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Omlet-Reçel	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Patatesli Yumurta	Beyaz Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Simit-Bal Haşlanmış Yumurta	Labne Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Bal-Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Sebze Çorbası Manti Barbunya Pilaki Keşkül	Mercimek Çorbası Hamburger Party Elma Dilim Patates Meyve	Yayla Çorbası Kuru Fasulye Karışık Kızartma Pirinç Pilavı Ekler	Ezogelin Çorbası Karışık Sebze Graten Piliç Bağet Bulgur Pilavı Kalburabastı	Tarhana Çorbası Et Döner Pirinç Pilavı Meyve
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Kısır Mevsim Salatası	Ayran Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Kandil Simidi Meyve Suyu	Mozaik Pasta	Kıymalı Kol Böreği Ayran	Açma Meyve Suyu	Islak Kek Süt

*Pembe renkli belirtilen yemeklerimiz 1.sınıf ve 2. Sınıf öğrencilerimiz, mavi renkli belirtilen yemeklerimiz anasınıfı 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 poğaçaya ürünlerinde kaliteli, ev yapımına uygun, sanayi malzemelerinden uzak hammaddeler kullanılmakta, invert şeker ve türevleri ile katkıları kullanılmamaktadır.

[DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN TIKLAYINIZ.](#)

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