










ŞUBAT- YEMEK LİSTESİ

					
	04/02/2019 PAZARTESİ	05/02/2019 SALI	06/02/2019 ÇARŞAMBA	07/02/2019 PERŞEMBE	08/02/2019 CUMA
KAHVALTI MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Haşlanmış Yumurta Reçel	Pınar Beyaz Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç Süt Kaşarlı Omlet Bal	Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Açma Tahin – Pekmez Haşlanmış Yumurta	Labne Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Krep-Bal	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Bal Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Mercimek Çorbası Et Döner Pirinç Pilavı Meyve	Düğün Çorba Yeşil Mercimek Kıymalı Karnabahar Arpa Şehriye Pilavı Cheesecake	Ezogelin Çorbası Kuru Köfte Patates Lavaşta Sosyete Tavuğu Makarna Meyve	Buğday Çorbası Patates Oturtma Bezelye Yemeği Pirinç Pilavı İrmik Helvası	Mercimek Çorbası Çıtır Balık Tas Kebabı Makarna Meyve
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Kuru Börülce Salatası Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salata	Yoğurt Kısır Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Zeyt. Enginar Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Çikolatalı Pişi Süt	Poğaç Meyve Suyu	Un Kurabiyesi Süt	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Simit Ayran

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

ŞUBAT – YEMEK LİSTESİ

					
	11/02/2019 PAZARTESİ	12/02/2019 SALI	13/02/2019 ÇARŞAMBA	14/02/2019 PERŞEMBE	15/02/2019 CUMA
KAHVALTI MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Haşlanmış Yumurta Reçel	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Kaşarlı Omlet-Reçel Poğaça	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 Kaşarlı Ekmek
ÖĞLE MENÜSÜ	İzmir Çorba Kuru Fasulye Portakallı Kereviz Pirinç Pilavı Kemalpaşa Tatlısı	Yayla Çorbası Sosu Köfte Tavuklu Çökertme Kebabı Bulgur Pilavı Kremalı Haşhaş Tatlısı	Tarhana Çorbası Kıymalı Kabak Dolma Pırasa Borani Patatesli Peynirli Tepsi Böreği Kazandibi	Ezogelin Çorbası Dalyan Köfte Mevsim Türlü Fırın Makarna Meyve	Mercimek Çorbası Macar Gulaş Çıtır Tavuk Bulgur Pilavı Bisküvili Pasta
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mercimek Köftesi Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Havuç Tarator Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Kekli Supangile	Simit Ayran	Kremalı Havuç Tatlısı Süt	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Patatesli Poğaça Meyve Suyu







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

ŞUBAT – YEMEK LİSTESİ

					
	18/02/2019 PAZARTESİ	19/02/2019 SALI	20/02/2019 ÇARŞAMBA	21/02/2019 PERŞEMBE	22/02/2019 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 Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Krep-Bal	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt Bal-Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Tavuksuyu Çorbası Mantı Ispanak Borani Meyve	Mercimek Çorbası Soslu Misket Köfte Sebzeli Tavuk Sote Makarna Triliçe	Mantar Çorbası Taze Fasulye Etli Nohut Pirinç Pilavı Meyve	Ezogelin Çorbası Orman Kebabı Tavuklu Sebze Graten Bulgur Pilavı Kremalı Haşhaş Talısı	Yayla Çorbası Ev Pizzası Sebzeli Ev pizzası Elma Dilim Patates Meyve
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Kısır Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Çiğ Köfte Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Kuru Börülce Salatası Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Çikolatalı Açma Süt	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Mozaik Pasta Süt	Ispanaklı Börek Ayran	Sütlaç

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

ŞUBAT – YEMEK LİSTESİ

					
	25/02/2019 PAZARTESİ	26/02/2019 SALI	27/02/2019 ÇARŞAMBA	28/02/2019 PERŞEMBE	01/03/2019 CUMA
KAHVALTI MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Çeri Domates Salatalık-Süt-Reçel Haşlanmış Yumurta	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Çeri Domates Havuç-Süt Kaşarlı Omlet-Reçel Poğaç	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 Kaşarlı Ekmek
ÖĞLE MENÜSÜ	Tarhana Çorbası Yeşil Mercimek Soslu Karışık Kızartma Erişte Supangile	Ezogelin Çorbası Biber Dolma Peynirli Tepsi Böreği Meyve	Mercimek Çorbası İzmir Köfte Tavuk Sote Makarna Profiterol	Düğün Çorbası Kuru Fasulye Lazanya Pirinç Pilavı Meyve	Sebze Çorbası Pürelili Kadınbudu Köfte Tas Kebabı Bulgur Pilavı Tiramisu
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Kısır Mevsim Salatası	Yoğurt Yeşil Mercimek Salatası Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Biber Tarator Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Poğaç Meyve Suyu	Browni Süt	Patatesli Kaşarlı Börek Ayran	Elmalı Kurabiye Meyve Suyu	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.**



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.](#)

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