







MART– YEMEK LİSTESİ

					
	04/03/2019 PAZARTESİ	05/03/2019 SALI	06/03/2019 ÇARŞAMBA	07/03/2019 PERŞEMBE	08/03/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Haşlanmış Yumurta Reçel	Pınar Beyaz Siyah Zeytin Havuç Süt Kaşarlı Omlet Bal	Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Domates Süt Açma Tahin – Pekmez Haşlanmış Yumurta	Labne Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Krep Bal	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Bal Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Düğün Çorbası Kabak Sandal Yeşil Mercimek Pirinç Pilavı Meyve	Mantar Çorba Izgara Köfte Soslu Piliç Baget Makarna Ekler	Yoğurt Çorbası Biber Dolma Lazanya Sebze Sote Meyve	Mercimek Çorbası Ispanak Borani Kıymalı Bezelye Bulgur Pilavı Mozaik Pasta	Ezogelin Çorbası Hamburger Elma Dilim Patates Meyve
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Semizotu Salatası Mevsim Salatası	Yoğurt Kuru Börülce Salatası Mevsim Salata	Yoğurt Mercimek Köftesi Mevsim Salatası	Yoğurt Alman Usulü Patates Mevsim Salatası	Ayran Marul-Domates- Turşu
İKİNDİ KAHVALTISI	Kekli Supangile	Açma Meyve Suyu	Cheesecake	Kaşarlı Gözleme Ayran	Kandil Simidi Meyve Suyu







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

MART – YEMEK LİSTESİ

					
	11/03/2019 PAZARTESİ	12/03/2019 SALI	13/03/2019 ÇARŞAMBA	14/03/2019 PERŞEMBE	15/03/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Haşlanmış Yumurta Reçel	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Domates Süt Kaşarlı Omlet-Reçel Poğaçça	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Patatesli Yumurta	Beyaz Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Simit - Bal Haşlanmış Yumurta	Labne Peyniri Yeşil Zeytin Domates Süt Bal-Omlet Kaşarlı Ekmek
ÖĞLE MENÜSÜ	Mercimek Çorbası Nohut Yemeği Pırasa Borani Pirinç Pilavı Kemalpaşa Tatlısı	İzmir Çorba Pürelü KadınbuduKöfte Sosyete Tavuğu Bulgur Pilavı Meyve	Yayla Çorbası Patates Musakka Terbiyeli Kereviz Makarna Bisküvili Pasta	Ezogelin Çorbası Terbiyeli Köfte Tavuk Kavurma Gr. Spagetti Makarna Meyve	Tavuksuyu Çorbası Kıy. Fırın Karnabahar Karışık Kızartma Erişte Kazandibi
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Mevsim Salatası Turşu	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası Kısır	Yoğurt Havuç Tarator Mevsim Salatası	Yoğurt Çiğ Köfte Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Açma Meyve Suyu	Kremalı Havuçlu Kek Süt	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Çikolatalı Pişi Süt	Mini Pizza Ayran







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

MART – YEMEK LİSTESİ

					
	18/03/2019 PAZARTESİ	19/03/2019 SALI	20/03/2019 ÇARŞAMBA	21/03/2019 PERŞEMBE	22/03/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Reçel Haşlanmış Yumurta	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Kaşarlı Omlet Bal	Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Domates Süt Açma Tahin Pekmez Haşlanmış Yumurta	Labne Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Krep Bal	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Bal Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Ezogelin Çorba Bolonez / Mantar Tavuk Soslu Spagetti Barbunya Pilaki Sütlaç	Brokoli Çorbası Kuru Köfte, Patates Izgara Tavuk Bulgur Pilavı Meyve	Düğün Çorbası Kuru Fasulye Ispanak Borani Pirinç Pilavı Meyve	Mantar Çorbası Kıy. Kabak Dolma Portakallı Kereviz Tepsi Böreği Triliçe	Yayla Çorbası Ev Pizzası Sebzeli Ev pizzası Elma Dilim Patates Meyve
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Rus Salatası Mevsim Salatası	Cacık Turşu Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Kuru Börülce Salatası Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Simit Ayran	Damla Çikolatalı Muffin Kek Süt	Elmalı Kurabiye 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.**

MART – YEMEK LİSTESİ

					
	25/03/2019 PAZARTESİ	26/03/2019 SALI	27/03/2019 ÇARŞAMBA	28/03/2019 PERŞEMBE	29/03/2019 CUMA
KAHVALTİ MENÜSÜ	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Reçel Haşlanmış Yumurta	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Kaşarlı Omlet Reçel Poğaç	Dil Peyniri Yeşil Zeytin Domates Süt Patatesli Yumurta	Beyaz Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Simit Bal Haşlanmış Yumurta	Labne Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Bal Omlet Kaşarlı Ekmek
ÖĞLE MENÜSÜ	İzmir Çorba Yeşil Mercimek Kıymalı Fırın Karnabahar Erişte Meyve	Brokoli Çorbası Jülyen Sebzeli Tavuk Saman Patatesli Mitite Köfte Pirinç Pilavı Profiterol	Ezogelin Çorbası Taze Fasulye Kıymalı Kabak Graten Makarna Meyve	Yayla Çorbası Urfa- Adana Kebabı Bulgur Pilavı Tiramisu	Mercimek Çorbası Çıtır Balık Lazanya Fırında Elma Dilim Patates Tahin Helva
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası	Yoğurt Yeşil Mercimek Salatası Mevsim Salatası	Yoğurt Brokoli Salatası Mevsim Salatası	Havuç Tarator Piyaz Mevsim Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Damla Çikolatalı Kurabiye Süt	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Islak Kek Süt	Patatesli Gözleme Ayrın	Açma 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, ekme, ayçiçekyağı ve zeytinyağı ISO 9001 Kalite Güvence Sistemi ve ISO 22000 Gıda Güvenliği belgelerine sahip markalardan tedarik edilmektedir. Tüm tatlı, pasta, kurabiye ve poğaç 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 anasınıf öğrencilerimiz için seçilen ve servise hazırlanan yemeklerdir.**