






## HAZİRAN – YEMEK LİSTESİ

					
	<b>10/06/2019</b> <b>PAZARTESİ</b>	<b>11/06/2019</b> <b>SALI</b>	<b>12/06/2019</b> <b>ÇARŞAMBA</b>	<b>13/06/2019</b> <b>PERŞEMBE</b>	<b>14/06/2019</b> <b>CUMA</b>
<b>KAHVALTI</b> <b>MENÜSÜ</b>	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Süt Haşlanmış Yumurta Reçel	Pınar Beyaz Siyah Zeytin Domates Süt Kaşarlı Omlet Bal	Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Salatalık Domates Süt Tahin Pekmez Haşlanmış Yumurta	Labne Peynir Siyah Zeytin Havuç Süt Krep Bal	Di Peyniri Yeşil Zeytin Salatalık Domates Süt Omlet
<b>ÖĞLE</b> <b>MENÜSÜ</b>	Mercimek Çorbası Qtır Balık Soslu Mıkama Tahin Helva	Ezogelin Çorbası Mantı Zeytinyağı Taze Fasulye Meyve	İzmir Çorba Kasap Köfte Qtır Tavuk Mıkama Supangile	Mantar Çorbası Kiymalı Bezelye Soslu Kanşık Kızartma Pirinç Pilavı Trileçe	Yayla Çorbası İskender Döner Patates Kızartması Meyve
<b>YOĞURT</b> <b>&amp;</b> <b>SALATALAR</b>	Tartar Sos Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salata Kısır	Yoğurt Mevsim Salata	Çacık Mevsim Salata	Yoğurt Mevsim Salata
<b>İKİNDİ</b> <b>KAHVALTISI</b>	Zeytinli Açma Meyve Suyu	Çikolata Muffin Süt	Pişir Ayran	Tuzlu Kurabiye Meyve Suyu	Mozaik 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.**