






EYLÜL – YEMEK LİSTESİ

| | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| | <p>09/09/2019 PAZARTESİ</p> | <p>10/06/2019 SALI</p> | <p>11/06/2019 ÇARŞAMBA</p> | <p>12/06/2019 PERŞEMBE</p> | <p>13/06/2019 CUMA</p> |
| <p>KAHVALTI MENÜSÜ</p> | <p>Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Soğuş Süt Haşlanmış Yumurta Reçel</p> | <p>Pınar Beyaz Siyah Zeytin Soğuş Süt Ornet</p> | <p>Kaşar Peynir Simit Soğuş Süt Siyah Zeytin Haşlanmış Yumurta</p> | <p>Labne Peynir Siyah Zeytin Süt Krep Bal</p> | <p>DL Peyniri Yeşil Zeytin Soğuş Süt Ornet</p> |
| <p>ÖĞLE MENÜSÜ</p> | <p>Mercimek Çorbası Et Döner Pirinç Pilavı Dondurma</p> | <p>Sebze Çorbası Yeşil Mercimek Makarna Meyve</p> | <p>Ezogelin Çorba Pizza Ayva Dilim Patates Ayrar</p> | <p>Yayla Çorbası Kanşık Izgara Soslu Makarna Profiterol</p> | <p>Mantar Çorbası Lazanya Sebze Sote Meyve</p> |
| <p>YOĞURT & SALATALAR</p> | <p>Yoğurt Brokoli Salata Mevsim Salatası</p> | <p>Yoğurt Mevsim Salata Şakşuka</p> | <p>Yeşil Salata Kısır Callelaw Salata</p> | <p>Yoğurt Mevsim Salata Mercimek Köftesi</p> | <p>Yoğurt Karnabahar Salata Mevsim Salata</p> |
| <p>İKİNCİ KAHVALTISI</p> | <p>Kaşarlı Poğaç Meyve Suyu</p> | <p>Kekli Supangile</p> | <p>Sütlac</p> | <p>Limon Kek Süt</p> | <p>Kakadu Kurabiye Meyve Suyu</p> |



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 katkılar kullanılmamaktadır.

[DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN TIKLAYINIZ.](#)