


















EKİM– YEMEK LİSTESİ

					
	<p>28/10/2019 PAZARTESİ</p>	<p>29/10/2019 SALI</p>	<p>30/10/2019 ÇARŞAMBA</p>	<p>31/10/2019 PERŞEMBE</p>	<p>01/11/2019 CUMA</p>
<p>KAHVALTI MENÜSÜ</p>	<p>Beyaz Peyniri Yeşil Zeytin Söğüş Süt Haşlanmış Yumurta Reçel</p>		<p>Kaşar Peyniri Söğüş Süt Simit Haşlanmış Yumurta</p>	<p>Labne Peynir Siyah Zeytin Süt Krep Bal</p>	<p>Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Söğüş Süt Omlet</p>
<p>ÖĞLE MENÜSÜ</p>	<p>Tavuksuyu Çorbası Kıymalı Bezelye Şeh. Pirinç Pilavı Şekerpare</p>	<p>29 EKİM CUMHURİYET BAYRAMI</p>	<p>Ezogelin Çorbası Kuru Köfte-Patates Soslu Makarna Meyve</p>	<p>Yoğurt Çorbası Patates Musakka Bulgur Pilavı Kadayıflı Muhallebi</p>	<p>Sebze Çorbası Talaş Böreği Barbunya Pilaki Komposto</p>
<p>YOĞURT & SALATALAR</p>	<p>Yoğurt Fırın Mücver Mevsim Salatası</p>		<p>Yoğurt Karnabahar-Brokoli Salatası Mevsim Salatası</p>	<p>Yoğurt Havuç Tarator Mevsim Salatası</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salata Mercimek Köftesi</p>
<p>İKİNDİ KAHVALTISI</p>			<p>Sütlaç</p>	<p>Kaşarlı Mini Sandviç Sıkma Portakal Suyu</p>	<p>Çikolatalı Açma Süt</p>







KASIM – YEMEK LİSTESİ

					
	<p>04/11/2019 PAZARTESİ</p>	<p>05/11/2019 SALI</p>	<p>06/11/2019 ÇARŞAMBA</p>	<p>07/11/2019 PERŞEMBE</p>	<p>08/11/2019 CUMA</p>
<p>KAHVAlTI MENÜSÜ</p>	<p>Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Söğüş Süt Haşlanmış Yumurta Tahin-Pekmez</p>	<p>Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Söğüş Süt Omlet</p>	<p>Kaşar Peyniri Simit Söğüş Süt Haşlanmış Yumurta</p>	<p>Labne Peynir Siyah Zeytin Süt Krep Bal</p>	<p>Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Söğüş Süt Omlet</p>
<p>ÖĞLE MENÜSÜ</p>	<p>Mercimek Çorbası Çıtır Balık Fırın Patates Tahin Helva</p>	<p>Yayla Çorbası Yeşil Mercimek Peynirli Makarna Köstebek Pasta</p>	<p>Ezogelin Çorbası Ev Yapımı Pizza Parmak Patates Ayran</p>	<p>Mercimek Çorbası Kıymalı Karnıbahar Peynir Patatesli Börek Komposto</p>	<p>İzmir Çorba Kadınbudu Köfte Patates Püresi Profiterol</p>
<p>YOĞURT & SALATALAR</p>	<p>Kısır Rokalı Salata Piyaz</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Şakşuka</p>	<p>Mercimek Köftesi Yeşil Salata Calleslaw Salata</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Çiğ Köfte</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Zeytinyağlı Kabak</p>
<p>İKİNDİ KAHVAlTISI</p>	<p>Ispanaklı Börek Ayran</p>	<p>Hindistan Cevizli Kurabiye Süt</p>	<p>Kekli Supangile</p>	<p>Kaşarlı Poğaçça Ev Yapımı Limonata</p>	<p>Simit Ayran</p>

KASIM – YEMEK LİSTESİ

					
	<p>11/11/2019 PAZARTESİ</p>	<p>12/11/2019 SALI</p>	<p>13/11/2019 ÇARŞAMBA</p>	<p>14/11/2019 PERŞEMBE</p>	<p>15/11/2019 CUMA</p>
<p>KAHVALTI MENÜSÜ</p>	<p>Beyaz Peyniri Zeytin Söğüş Reçel Süt Haşlanmış Yumurta</p>	<p>Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Söğüş Süt Kaşarlı Omlet</p>	<p>Kaşar Peynir Söğüş Reçel Süt Haşlanmış Yumurta Siyah Zeytin</p>	<p>Labne Peynir Siyah Zeytin Süt Krep Bal</p>	<p>Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Söğüş Süt Omlet</p>
<p>ÖĞLE MENÜSÜ</p>	<p>Ezogelin Çorbası İskender Döner Meyve</p>	<p>Düğün Çorbası Kuru Fasulye Şeh. Pirinç Pilavı Tahinli Kemalpaşa</p>	<p>Buğday Çorbası Hamburger Elma Dilim Patates Ayran</p>	<p>Mercimek Çorbası Bolonez/Tavuk Mantar Soslu Spagetti Sarımsaklı Ekmek Krem Şokola</p>	<p>Ezogelin Çorbası İzmir Köfte Bulgur Pilavı Meyve</p>
<p>YOĞURT & SALATALAR</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Havuç Tarator</p>	<p>Turşu Yoğurt Mevsim Salatası</p>	<p>Kısır Domates, Turşu Söğüş Yeşil Salata</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Zeytinyağlı Ispanak</p>	<p>Yoğurt Zeytinyağlı Mantar Mevsim Salatası</p>
<p>İKİNDİ KAHVALTISI</p>	<p>Mozaik Pasta</p>	<p>Kaşarlı Mini Sandviç Ev Yapımı Limonata</p>	<p>Elmalı Tarçınlı Kek Süt</p>	<p>Pişi Ayran</p>	<p>Kekli Supangile</p>

KASIM – YEMEK LİSTESİ

					
	25/11/2019 PAZARTESİ	26/11/2019 SALI	27/11/2019 ÇARŞAMBA	28/11/2019 PERŞEMBE	29/11/2019 CUMA
KAHVALTI MENÜSÜ	Beyaz Peynir Zeytin Söğüş Süt Reçel Omlet	Pınar Beyaz Peynir Siyah Zeytin Söğüş Süt Kaşarlı Omlet	Kaşar Peyniri Simit Söğüş Süt Haşlanmış Yumurta	Labne Peynir Siyah Zeytin Süt Bal Krep	Kaşar Peyniri Yeşil Zeytin Söğüş Süt Omlet
ÖĞLE MENÜSÜ	Tavuksuyu Çorbası Nohut Pirinç Pilavı Mozaik Pasta	Yayla Çorbası Lazanya Zeytinyağlı Taze Fasulye Meyve	Ezogelin Çorbası Fırın Baget Soslu Makarna Sütlaç	İzmir Çorba Kıymalı Ispanak Erişte Meyve	Mercimek Çorbası Tire Köfte Bulgur Pilavı Tiramisu
YOĞURT & SALATALAR	Yoğurt Turşu Mevsim Salatası	Yoğurt Turşu Pancar Salatası	Yoğurt Kısır Mevsim Salatası	Yoğurt Yeşil Mercimek Salatası Mevsim Salatası	Yoğurt Mevsim Salatası Brokoli Salatası
İKİNDİ KAHVALTISI	Zeytinli Poğaça Ev Yapımı Limonata	Browni Süt	Patatesli Peynirli Börek Ayrın	Elmalı Tart Süt	Tuzlu Kurabiye Ev Yapımı Limonata



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 katkılar kullanılmamaktadır.

[DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN TIKLAYINIZ.](#)