














## OCAK– YEMEK LİSTESİ

					
	<b>06/01/2020 PAZARTESİ</b>	<b>07/01/2020 SALI</b>	<b>08/01/2020 ÇARŞAMBA</b>	<b>09/01/2020 PERŞEMBE</b>	<b>10/01/2020 CUMA</b>
<b>KAHVALTI MENÜSÜ</b>	Beyaz Peynir Tahin Pekmez Soğuş Süt Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri Siyah Zeytin Soğuş Süt Omlet	Simit Kaşar Peyniri Haşlanmış Yumurta Soğuş Portakal Suyu	Labne Peyniri Siyah Zeytin Süt Krep Bal	Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Soğuş Bitki Çayı Kaşarlı Omlet
<b>ÖĞLE MENÜSÜ</b>	Mercimek Çorba Çtır Balık-Tartar Sosuyla Fırın Patates Tahin Helvası	Yayla Çorba Kuru Köfte Soslu Makarna Kazandibi	Ezogelin Çorba Ev Pizzası Parmak Patates Meyve	Düğün Çorba Yeşil Mercimek Boncuk Makarna Trilçe	Brokdi Çorba İzmir Köfte Patlıcanlı Bulgur Pilavı Meyve
<b>YOĞURT &amp; SALATALAR</b>	Yoğurt Roka Salata Callelaw Salata	Yoğurt Mevsim Salata Elber Tarator	Ayran Mevsim Salatası Zeytinyağlı Enginar	Yoğurt Mevsim Salatası Kısr	Yoğurt Mevsim Salatası Rus Salatası
<b>İKİNDİ KAHVALTISI</b>	Çokolatalı Açma Bitki Çayı	Pişi Ayran	Mozaiik Pasta	Tuzlu Kurabiye Ev Yapım Limonata	Milano Kek Süt

# OCAK – YEMEK LİSTESİ

					
	<p><b>13/01/2020</b> <b>PAZARTESİ</b></p>	<p><b>14/01/2020</b> <b>SALI</b></p>	<p><b>15/01/2020</b> <b>ÇARŞAMBA</b></p>	<p><b>16/01/2020</b> <b>PERŞEMBE</b></p>	<p><b>17/01/2020</b> <b>CUMA</b></p>
<p><b>KAHVALTI</b> <b>MENÜSÜ</b></p>	<p>Beyaz Peynir Tahin Pekmez Söğüş Süt Haşlanmış Yumurta</p>	<p>Kaşar Peyniri Siyah Zeytin Söğüş Süt Omlet</p>	<p>Poğaç Kaşar Peyniri Haşlanmış Yumurta Söğüş Bitki Çayı</p>	<p>Labne Peyniri Siyah Zeytin Süt Krep Bal</p>	<p>Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Söğüş Portakal Suyu Kaşarlı Omlet</p>
<p><b>ÖĞLE</b> <b>MENÜSÜ</b></p>	<p>Mantar Çorba Mantı Barbunya Pilaki Mozaik Pasta</p>	<p>Ezogelin Çorba Rosto Köfte Patates Püresi Meyve</p>	<p>Düğün Çorba Kuru Fasulye Pirinç Pilavı Tiranisu</p>	<p>Mercimek Çorba Kıymalı Kabak Dolma Peynirli Patatesli Börek Komposto</p>	<p>Yayla Çorba Tire Köfte Bulgur Pilavı Ekler</p>
<p><b>YOĞURT</b> <b>&amp;</b> <b>SALATALAR</b></p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Brokoli Salatası</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Zeytinyağlı Pirasa</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Kaşık Turşu</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Havuç Tarator</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Mercimek Köftesi</p>
<p><b>İKİNDİ</b> <b>KAHVALTISI</b></p>	<p>Açma Ev Yapım Limonata</p>	<p>Kekli Supangle</p>	<p>Mini Pizza Ayran</p>	<p>Elmalı Tart Bitki Çayı</p>	<p>Patatesli Puf Böreği Ev Yapım Limonata</p>

## ŞUBAT – YEMEK LİSTESİ

					
	<b>03/02/2020</b> <b>PAZARTESİ</b>	<b>04/02/2020</b> <b>SALI</b>	<b>05/02/2020</b> <b>ÇARŞAMBA</b>	<b>06/02/2020</b> <b>PERŞEMBE</b>	<b>07/02/2020</b> <b>CUMA</b>
<b>KAHVALTI</b> <b>MENÜSÜ</b>	Beyaz Peynir Tahin Pekmez Söğüş Süt Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri Siyah Zeytin Söğüş Süt Ornet	Simit Kaşar Peyniri Haşlanmış Yumurta Söğüş Portakal Suyu	Labne Peyniri Siyah Zeytin Süt Krep Bal	Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Söğüş Bitki Çayı Kaşarlı Ornet
<b>ÖĞLE</b> <b>MENÜSÜ</b>	Mercimek Çorba İskender Döner Bademli Keşkül	Mantar Çorba Etli Nohut Pirinç Pilavı Meyve	Ezogelin Çorba İsveç Köfte Bulgur Pilavı Lor Tatlısı	Yayla Çorba Kıymalı Talaş Böreği Barbunya Pilaki Komposto	Brokoli Çorba Piliç Baget Erişte Makama Kernalpaşa Tatlısı
<b>YOĞURT</b> <b>&amp;</b> <b>SALATALAR</b>	Yoğurt Mevsim Salatası Havuç Turp Eksileme	Yoğurt Mevsim Salatası Kanşık Turşu	Yoğurt Mevsim Salatası Fınn Mücver	Yoğurt Mevsim Salatası Çiğ Köfte	Yoğurt Mevsim Salatası Alman Patatesi
<b>İKİNDİ</b> <b>KAHVALTISI</b>	Zeytinli Poğaça Bitki Çayı	Yaş Pasta	Mini Pizza Ayran	Browni Süt	Patatesli Peynirli Börek 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 poğaçaya ürünlerinde kaliteli, ev yapımına uygun, sanayi malzemelerinden uzak hammaddeler kullanılmakta, invert şeker ve türevleri ile katkıları kullanılmamaktadır.

[DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN TIKLAYINIZ.](#)