














ŞUBAT– YEMEK LİSTESİ

					
	10/02/2020 PAZARTESİ	11/02/2020 SALI	12/02/2020 ÇARŞAMBA	13/02/2020 PERŞEMBE	14/02/2020 CUMA
KAHVALTI MENÜSÜ	Beyaz Peynir Tahin Pekmez Soğuş Süt Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri Siyah Zeytin Soğuş Süt Ornet	Çikolatalı Açma Kaşar Peyniri Haşlanmış Yumurta Soğuş Bitki Çayı	Labne Peyniri Siyah Zeytin Süt Krep Bal	Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Soğuş Portakal Suyu Kaşarlı Ornet
ÖĞLE MENÜSÜ	Mercimek Çorba Çtır Balık-Tartar Sosuyla Elma Dilim Patates Tahin Helvası	Mantar Çorba Kuru Fasulye Tavuklu Pirinç Pilavı Meyve	Yayla Çorba Sahan Köfte Arpa Şehriye Pilavı Mozaik Pasta	Ezogelin Çorba Ev Pizzası Parmak Patates Ayrın	Yoğurt Çorba Lazanya Zeytinyağlı Taze Fasulye Cheesekek
YOĞURT & SALATALAR	Brokdi Salatası Roka Salata Kuru Börülce Salatası	Kuru Cacık Mevsim Salata Kaşık Turşu	Yoğurt Mevsim Salatası Kısır	Zeytinyağlı Pırasa Mevsim Salatası Callelaw Salata	Yoğurt Mevsim Salatası Havuç Turp Ekşileme
İKİNDİ KAHVALTISI	Çiğ Köfte Ayrın	Çikolatalı Pfişi Süt	Tuzlu Kurabiye Ev Yapımı Limonata	Vişneli Tart Süt	Patatesli Peynirli Puf Böreği Bitki Çayı

ŞUBAT – YEMEK LİSTESİ

					
	<p>17/02/2020 PAZARTESİ</p>	<p>18/02/2020 SALI</p>	<p>19/02/2020 ÇARŞAMBA</p>	<p>20/02/2020 PERŞEMBE</p>	<p>21/02/2020 CUMA</p>
<p>KAHVALTI MENÜSÜ</p>	<p>Beyaz Peynir Tahin Pekmez Soğuş Süt Haşlanmış Yumurta</p>	<p>Kaşar Peyniri Siyah Zeytin Soğuş Süt Ornlet</p>	<p>Simit Kaşar Peyniri Haşlanmış Yumurta Soğuş Portakal Suyu</p>	<p>Labne Peyniri Siyah Zeytin Süt Çikolatalı Krep Bal</p>	<p>Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Soğuş Bitki Çayı Kaşarlı Ornlet</p>
<p>ÖĞLE MENÜSÜ</p>	<p>Tavuk Suyu Çorba Patates Oturtma Pirinç Pilavı Meyve</p>	<p>Şehriyeli Domates Çorba Kadınbudu Köfte Patates Püresi Sütlac</p>	<p>Düğün Çorba Yeşil Mercimek Erişte Revani</p>	<p>Yayla Çorba Kuru Köfte-Patates Soslu Makarna Meyve</p>	<p>Ezogelin Çorba Çtır Tavuk Bulgur Pilavı Tiramisu</p>
<p>YOĞURT & SALATALAR</p>	<p>Cacık Mevsim Salatası Mercimek Köfte</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Havuç Tarator</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Çğ Köfte</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Karnabahar Salatası</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Mantar Pflaki</p>
<p>İKİNDİ KAHVALTISI</p>	<p>Mozaiik Pasta</p>	<p>Açma Ev Yapım Limonata</p>	<p>Tuzlu Kurabiye Bitki Çayı</p>	<p>Islak Kek Süt</p>	<p>Peynirli Börek Ayrın</p>

ŞUBAT – YEMEK LİSTESİ

					
	<p>24/02/2020 PAZARTESİ</p>	<p>25/02/2020 SALI</p>	<p>26/02/2020 ÇARŞAMBA</p>	<p>27/02/2020 PERŞEMBE</p>	<p>28/02/2020 CUMA</p>
<p>KAHVALTI MENÜSÜ</p>	<p>Beyaz Peynir Tahin Pekmez Soğuş Süt Haşlanmış Yumurta</p>	<p>Kaşar Peyniri Siyah Zeytin Soğuş Süt Ornet</p>	<p>Çikolatalı Poğaç Kaşar Peyniri Haşlanmış Yumurta Soğuş Portakal Suyu</p>	<p>Labne Peyniri Siyah Zeytin Süt Krep Bal</p>	<p>Pınar Beyaz Peynir Yeşil Zeytin Soğuş Bitki Çayı Kaşarlı Ornet</p>
<p>ÖĞLE MENÜSÜ</p>	<p>Mercimek Çorba Mantı Barbunya Fıllaki Meyve</p>	<p>Ezogelin Çorba Rosto Köfte Patates Püresi Kalburabastı</p>	<p>Düğün Çorba Nohut Yemeği Fırın Pıllaki Meyve</p>	<p>Mercimek Çorba Hamburger Parmak Patates Ayrın</p>	<p>Yayla Çorba Ispanak Borani Boncuk Makarna Tiliçe</p>
<p>YOĞURT & SALATALAR</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Brokdi Salatası</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Fırın Mücver</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Kaşık Turşu</p>	<p>Salatalık Turşu Domates Marul Soğuş Havuç Tarator</p>	<p>Yoğurt Mevsim Salatası Kısır</p>
<p>İKİNCİ KAHVALTISI</p>	<p>Kekli Supangle</p>	<p>Kaşarlı Açma Ev Yapım Limonata</p>	<p>Ulu Kurabiyesi Süt</p>	<p>Elmalı Tart Bitki Çayı</p>	<p>Zeytinli Poğaç Ayrın</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 katkıları kullanılmamaktadır.

[DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN TIKLAYINIZ.](#)